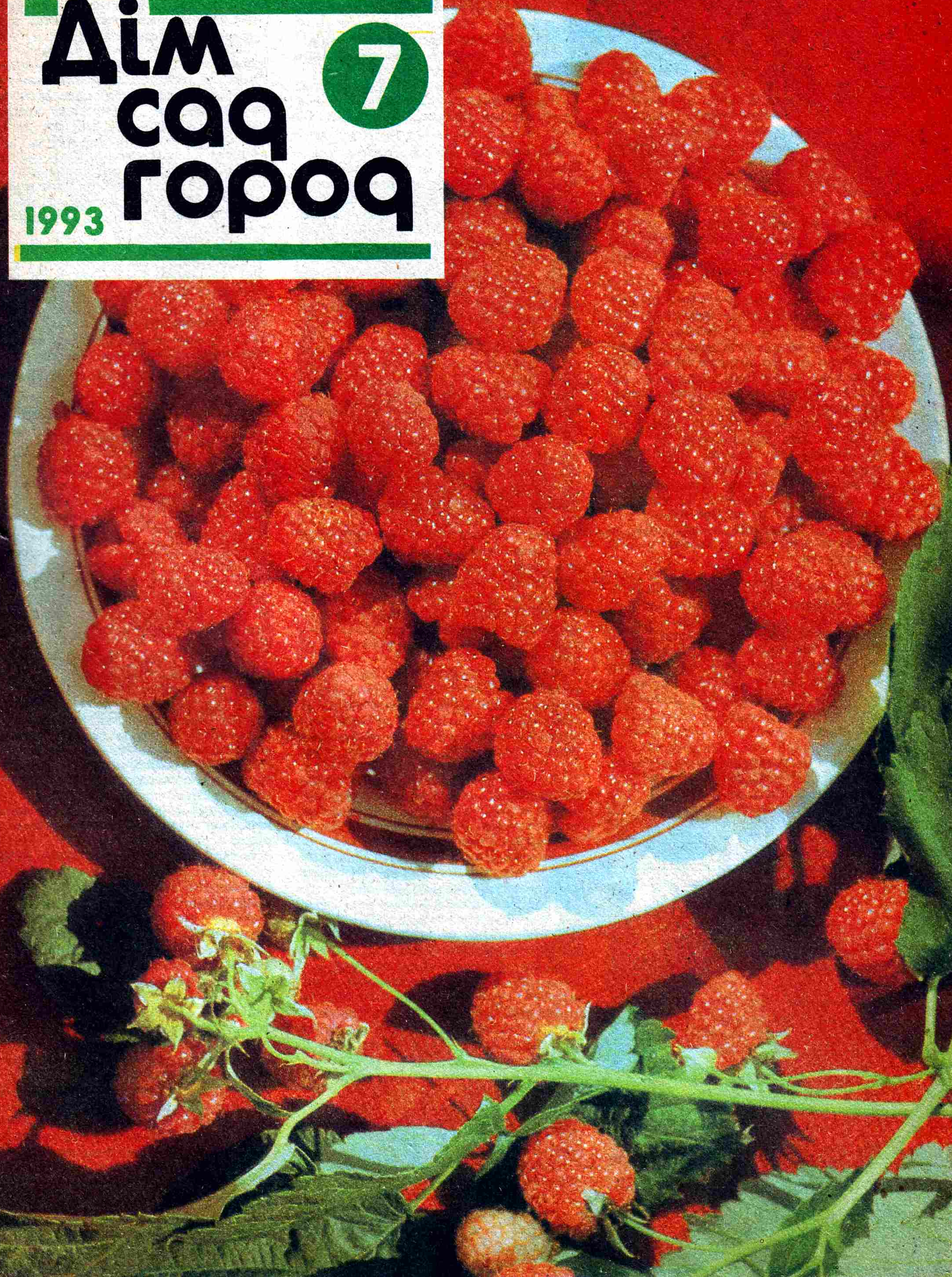
ISSN 0235—6368

Дім сад город

7

1993



Читачі радять, пропонують, запитують

Давайте подумаємо разом

Звертається до тебе, редакціє, ексчитач «ДСГ». Я перестав читати ваш журнал не тому, що він нецікавий. Я підтримую тут більшість читачів, що альтернативи йому немає. Просто в мене виникли проблеми з передплатою. Понад рік тому ми з дружиною переїхали до села, а до того мешкали в обласному центрі. І відразу виникли проблеми з доставкою передплатних видань. У цьому році не передплатили нічого, бо торік досить набігалися мало не по кожний примірник газети. А ті, котрі передплатили газети на цей рік, то отримують їх через одну, а журнали й того менше.

Щоб вийти із такого становища й не залишитися без «Дому, саду, городу», гадаю слід було б таким, як я, надсилати журнал бандероллю післяплатою. А я ще хотів би отримувати «Наш дім» і «Пасіку». Зрозуміло, всі витрати беру на себе. Будь ласка, запропонуйте таку форму доставки журналу своїм читачам і певен, що багато з них пристануть на мою пропозицію, бо будуть певні, що отримають передплачену літературу. Це значно краще, ніж передплачувати, потім доплачувати і зрештою переживати, чи не захоче його хтось почитати на самій пошті або із «цікавих» сусідів, або навіть і діти пожартують.

Якщо редакція зважиться організувати відправку своїх видань бандеролями, то я і мені подібні готові доплачувати за пересилання і за виконану роботу, з тим, щоб людина, котра відправлятиме за день до ста бандеролей (мабуть, це цілком реально), мала за свою роботу непогану винагороду.

Хотів би прочитати думку з цього питання інших передплатників «ДСГ».

С. М. Господарик,
Закарпатська обл., Рахівський р-н,
с. Верхнє-Водяне, вул. Зелена, 22

Від редакції. Ми вже маємо досвід пересилання своїх видань післяплатою і пересвідчились, що ця робота для редакції надзвичайно непроста, а для замовників досить недешева. Звичайно, сьогодні, на жаль, не все гаразд з доставкою газет і журналів передплатникам, через що маємо чимало нарікань від читачів. Про усі такі випадки ми обов'язково інформуємо відповідні структури поштового відомства, які відповідають за цю роботу.

Немало читачів, коли в них з якихось причин пропадає на пошті те чи інше видання, звертаються до нас з проханням надіслати його післяплатою і погоджуються усі витрати покрити. Але ми не завжди маємо змогу виконати такі прохання, бо, по-перше, одержуємо обмежену кількість журналів, а, по-друге, це нині обходиться дуже дорого.

Добродій С. Господарик пропонує створити в редакції спеціальну службу, яка б тільки пересилала журнали на замовлення. Але в такому разі, крім вартості журналу і пересилання, замовникові доведеться оплачувати й витрати на утримання такої служби.

Проте давайте разом обміркуємо цю пропозицію, може, наш дописувач має рацію — тож за вами слово, наші читачі!

Вимушені торкнутися ще однієї теми — вашого з нами листування. Нині редакція живе і працює тільки за свій рахунок, ніяких дотацій від держави не одержує, отже, доводиться економити кожний карбованець, у тому числі на поштових витратах. Листів до редакції надходить дуже багато, проте не всі дописувачі вкладають конверти із зворотною адресою, через що ми не завжди можемо їм відповісти. Отже, коли хочете отримати вчасно відповідь від редакції на свої запитання, будь ласка, вкладайте конверт із зворотною адресою.

Є ще одна, ніби й дрібна проблема, про яку ми вже писали. Це ваші, шановні читачі, дописи, у яких ви на одному аркуші ставите по кілька запитань на різні теми. Наприклад, запитуєте, як боротися з колорадським жуком і тут же: чому не родить кімнатний лимон, або як вивести мурашок із саду й де купити саджанці чи насіння огірків. І всі ці запитання, повторюємо, в одному листі. А вони ж за своєю суттю стосуються різних відділів журналу. Що нам доводиться робити? Беремо ножиці й розрізуємо лист або переписуємо на окремі аркуші, а працівників у відділі листів усього — один.

Словом, давайте допомагати працювати один одному.

Дім сад город 7 1993

Щомісячний виробничо-практичний журнал

Засновник — Мліївський НДІ садівництва Лісостепу України ім. Л. П. Симиренка

Зареєстрований Держкомпреси України, серія КП, № 153

Видається з 1989 р.

Коли надсилати матеріали

У своїх листах дехто з вас, шановні читачі, зауважує, що окремі матеріали в «ДСГ» публікуються не до сезону, тобто з певним запізненням. Безумовно, ці вимоги слушні й ми робимо все можливе, аби матеріали друкувалися вчасно. Однак тут є частка вини і наших дописувачів.

Мабуть, ви помітили, що більшість публікацій у «ДСГ» — це матеріали, листи з місць, написані нашими читачами. Але надсилають їх часто, не враховуючи специфіку процесу підготовки журналу, зокрема те, що від здачі матеріалів до набору і до випуску часопису минає більш як два місяці. Отже, щоб матеріал, наприклад, про садіння картоплі було надруковано в четвертому номері, на робочому столі редактора він має лежати у грудні — січні.

Деякі рекламодавці висловлюють невдоволення тим, що ми публікуємо їхні оголошення не тоді, коли вони бажають. Щоб цього не трапилось, висилайте оголошення завчасно, (з урахуванням сказаного вище) і зазначайте номер журналу, у якому б ви хотіли помістити свою рекламу.

Відділ листів і реклами

А я думаю інакше, ніж О. Швед

Я ще молода жінка, але вже маю восьмеро дітей.

А написати до редакції мене змусив лист Оксани Швед із Львівщини, надрукований у третьому номері за цей рік. Насамперед мене насторожив сам тон листа, в якому авторка дуже різко висловлює своє негативне ставлення до тих дітей, котрі звертаються до читачів журналу з проханням безкоштовно надіслати їм трохи насіння квітів.

Спочатку скажу про своїх дітей. Вони люблять працювати в саду, вирощувати квіти. Доросліші йдуть зі мною на буряки в поле. Але одна справа працювати на господі або допомагати батькам полоти буряки, а інша — просто заробляти гроші. Хіба зміст цих двох робіт однаковий за своєю суттю? Мені здається, неоднаковий. Ми, батьки, мусимо добре розуміти, чи ми хочемо в дітей виховувати заробітчанство, чи просто любов до праці.

Звичайно, і мої діти, коли йдуть у поле на роботу, знають, що за це колгосп їм заплатить гроші, за які вони можуть купити залежно від заробітку чи тістечка, чи щось з одягу. Вдома зовсім інша праця — доглядати за квітами чи садити виноград, бо ця домашня робота, так я вважаю, прищеплює дитині не тільки працелюбність, а й любов до всього гарного.

Звичайно, я погоджуюся з Оксаною Швед, що діти у шкільному віці повинні вчитися і що не слід виховувати з них споживача. Та коли дитина просить, щоб їй вислали насіння, бо в неї немає за що купити, то навряд чи треба підозрювати в неї лише споживацькі настрої. Бо нині ще є, на жаль, бідні сім'ї, а може, дівчинка росте без батька, то чому б і не поділитися з нею тим, що маємо. Гадаю, цим будемо виховувати у підростаючого поко-

ління милосердя і закладатимемо любов до праці.

Проблема виховання дітей у праці, на мою думку, дуже важлива сьогодні, й матеріали на цю тему час від часу варто було б друкувати й на сторінках нашого журналу.

С. Т.
Херсонська обл.

Торгувати треба чесно

У першому номері «ДСГ» за цей рік я прочитала оголошення одного добродія із Тернопільщини про те, що може продати насіння помідорів. Я замовила, надіслала 360 крб. Невдовзі отримую 4 пакетики й у кожному по 10—12 насінин. Нічого, крім обурення, це в мене не викликало — адже це просто здирство. Але мою гіркоту розвіяв вчинок іншої людини, якій за її доброту хочеться низько вклонитися — це Сергій Лукич Васильєв із с. Лозанівки Запорізької області: він надіслав нам аж 13 видів насіння і заплатила я за все трохи більше 500 крб. І платила після того, як отримала замовлення. Отже, ця людина працює чесно.

Т. В. Близнюк,
Донецька обл.

...У чужому городі

У № 9 «ДСГ» за 1992 рік В. Ф. Вербенко з Вінниччини у своєму листі до редакції запитував, на якій відстані від межі повинен висаджувати сусід свої дерева. Інші читачі цікавляться, чи існують якісь правові норми для тих людей, котрі випускають своїх курей у чужі городи, де вони завдають великої шкоди, розгрібаючи і картоплю, і цибулю, словом, усю городину.

На ці запитання у тому ж номері юрист відповів, що, на жаль, поки що наше законодавство не виробило належних норм з цих проблем. Але на публікацію Ф. Вербенка надходять відгуки від наших читачів. Один з них публікуємо.

Оскільки наші законодавці ще не написали законів, які могли б захистити господаря від безсоромного сусіда, що випускає курей у чужий город, необхідно надати право податковому інспектору сільської Ради, котрий має можливість бувати у кожному сільському подвір'ї і перевіряти факти порушень, штрафувати тих, хто своїми діями завдає шкоди іншому, скажімо, посадив дерево з порушенням встановлених норм.

А нині як буває? Сусідські кури завдають мені великої шкоди. На мої зауваження й претензії господар цих курей не звертає ніякої уваги. Я змушений відривати від своєї пенсії гроші, купувати матеріал, ставити огорожу. Потім приходить страховий агент і зобов'язує мене ту огорожу застрахувати. Отже, я знову мушу платити, а мій сусід спокійненько їсть собі курятину й глузує з мене. Якби його оштрафували, то, мабуть, не кепкував з мене. Гадаю, що вже час приборкати таких людей.

М. П. Симоненко,
м. Дніпропетровськ

Добре родить алича

Садівництвом і городництвом Євдокія Кирилівна та Євген Федорович Кучми займаються з 1966 року, отже, досвіду їм не позичати. На своїх п'яти сотках збирають гарні врожаї і овочів, і плодів. Навіть огірки, які нині мало кому вдаються, у них родять непогано, бо вирощують вони сорти Конкурент і Парад, які, на думку господарів, стійкіші до пероноспорозу.

У садку декілька сортів яблунь — Новорічна, Джонатан, Кальвіль сніжний та ін., груші Улюблена Клаппа, Мліївська рання, сливи Ганна Шпет, Ренклод Альтана та інші. Дуже багато квітів, серед них найбільшу радість Євдокії Кирилівні приносять троянди декількох сортів.





А гордістю Євгена Федоровича є алича сорту Рубін, живці якої він привіз із Криму. І хоч цей сорт призначений для південних областей, він непогано себе почуває і під Києвом, щороку дає добрий врожай великих смачних плодів.

— Звичайно, сад і город забирають багато сил і часу,— розповідає Євген Федорович,— зате, спілкуючись з природою, маємо моральне задоволення, та й матеріальні вигоди нині не зайві.

Фото П. Лук'яненка

Юридичні консультації

Хто відшкодовуватиме шкоду

Мій син у 24 роки через травму на виробництві став інвалідом II групи із втратою працездатності 80%. Нас цікавить, як йому нараховуватиметься зарплата. Хто повинен забезпечити його транспортом? Лікарі встановили, що машину він водити спроможний.

Е. І. Бобошко,
Полтавська обл., Кременчуцький р-н, с. Піщане.

Згідно ст. 11 Закону України про охорону праці власник зобов'язаний відшкодувати працівникові шкоду, заподіяну йому каліцтвом або іншим ушкодженням здоров'я, пов'язаним з виконанням трудових обов'язків, у повному розмірі втраченого заробітку відповідно до законодавства. При цьому пенсії та інші доходи, одержувані працівником, не враховуються.

Діюче законодавство передбачає перегляд розміру відшкодування шкоди у разі зміни вартості життя, що прямо зазначено в ст. 13 вищезгаданого Закону. Це положення Закону реалізується на практиці. Так, Постановою Кабінету Міністрів України № 46 від 26.01.1993 р. зобов'язано підприємства, організації та установи провести перерахування розміру відшкодування шкоди, заподіяної працівникові внаслідок ушкодження здоров'я при виконанні ним трудових обов'язків, одночасно з переглядом тарифних ставок і посадових окладів на величину їх фактичного підвищення.

Забезпечення інвалідів транспортом (автомобілями з ручним керуванням чи мотоколясками) здійснюється за місцем їхнього постійного проживання органами соціального забезпечення у межах виділених для цього фондів. **Підставою для забезпечення інвалідів** транспортом є висновок обласної (у містах Києві та Севастополі — центральної міської, м. Сімферополі — Кримської) медико-соціальної експертної комісії про наявність в інваліда медичних показань для його одержання, а також посвідчення на право водіння автомобіля з ручним керуванням або мотоколяски (п. п. 1,2 Порядку забезпечення інвалідів автомобілями з ручним керуванням і мотоколясками, затверджені постановою Кабінету Міністрів України № 62 від 6.02.1992 р.).

Власник повинен відшкодувати потерпілому витрати на придбання транспортних засобів (ст. 11 Закону про охорону праці).

В. О. Олійник,
головний правовий інспектор праці ЦК профспілки
працівників АПК України

1*

Вирощування ріпчастої цибулі

Ріпчаста цибуля — цінна овочева культура, яку вживають свіжою і як приправу протягом цілого року. Крім харчового значення, вона має лікувальні властивості, оскільки в її складі є вітаміни С, Е, B_6, РР, фітонциди, ефірна олія, мінеральні сполуки натрію, калію, фосфору та інших елементів.

Сорти ріпчастої цибулі поділяють на гострі, напівгострі і солодкі. На Україні найбільшого поширення набули сорти гострої цибулі — Сквирська, Стригунівська носівська, Союз, Золотиста, Сонячна; напівгострої — Донецька золотиста, Каратальська, Луганська; солодкої — Ялтинська місцева.

Щоб одержати товарну ріпку, цибулю вирощують з насіння, сіянкою та розсадою. Вона вдається при хорошому догляді в усіх грунтово-кліматичних зонах України. Непридатні лише малородючі, важкі і кислі грунти. Розміщують цибулю після озимих, картоплі, огірків та ранніх овочів.

Перед оранкою чи перекопуванням вносять з розрахунку на 10 кв. метрів 40—60 кг перегною та 300—400 г суперфосфату і 150—200 г калійної солі. Застосовувати свіжий гній не слід, оскільки цибулини гірше вистигають і зберігаються. Глибина осіннього обробітку 20—25 см. Відкладати цю роботу на весну не можна. Навесні, як тільки можна вийти на ділянку, вносять 200—300 г на 10 кв. м. аміачної селітри і закривають вологу. Якщо мінеральні туки з осені не вносили, то тепер дають 300—400 г нітрофоски або суміш добрив. Важливо не допускати пересихання верхнього шару грунту і утворення грунтової кірки. Перед сівбою ділянку вирівнюють і розпушують.

Цибуля-ріпка з насіння (чорнушки)

Коли вирощують цибулю з насіння, обов'язковою умовою є одержання ранніх і дружних сходів. Це — холодостійка культура, її насіння проростає при температурі грунту 3—5° С, а сходи витримують короткочасні зниження температури до мінус 2—3° С. Сіяти треба якнайраніше, оскільки при висіві в пізні строки сходи бувають зрідженими, цибулини не достигають, різко знижується урожай. Добрі результати дає сівба насіння під зиму, перед замерзанням грунту. Сходи на таких посівах з'являються на 8—10 днів раніше, рослини інтенсивніше ростуть, цибуля достигає на 12—15 днів швидше, ніж при сівбі рано навесні.

На присадибних ділянках насіння висівають рядковим (міжряддя 25—30 см) і широкосмуговим (ширина міжряддя 45, смуги 15—18 см) способами. Норма висіву — 10—12 г на 10 м^2. Коли сіють під зиму, норму висіву збільшують на 20—25%. Глибина загортання 2—3 см. Сходи з'являються на 15—20 день, тому, щоб мати можливість обробляти міжряддя раніше, одночасно з насінням цибулі висівають редиску як маячну культуру, по 10—12 насінин на погонний метр рядка. Після сівби ділянку прикотковують.

Догляд за посівами полягає у своєчасному розпушуванні грунту, знищенні грунтової кірки і бур'янів, формуванні густоти та захисті від шкідників і хвороб. На забур'янених ділянках урожай знижується більш як наполовину. До формування густоти приступають, коли утворюється другий справжній листок. На одному метрі рядка залишають 35—50 — гострої і 25—30 рослин напівгострої та солодкої цибулі. Під час проріджування видаляють гірші, менше розвинуті рослини. Запізнюватись із проведенням цього заходу не можна.

Якщо вологи в грунті недостатньо, посіви поливають у Степу 7—8 разів, а в Лісостепу 3—5. Роблять це увечері, а вранці, щоб зменшити випаровування вологи і запобігти утворенню кірки, грунт у міжряддях розпушують. Особливо треба слідкувати за вологістю грунту під час інтенсивного росту пера. За 20—25 днів до збирання поливи припиняють.

Ріпчаста цибуля із сіянки

Сіянкою вирощують цибулю гострих та напівгострих сортів. Цей спосіб дає змогу збирати врожай на 20—25 днів раніше, ніж з насіння. У перший рік при підвищеній густоті рослин одержують дрібні цибулини (1—2,5 см в діаметрі). Для цього сіють якомога раніше на грядках шириною 1—1,5 м рядковим способом з міжряддями 7—10 см. На 10 м^2 витрачають 70—90 г насіння. Глибина загортання 1—2 см. Підготовка грунту і удобрення такі ж, як при вирощуванні цибулі з насіння. Під час вегетації ділянку кілька разів прополюють. В середині липня і на початку серпня, коли почне вилягати й засихати перо, сіянку вибирають. Якщо рослини продовжують ріст, їх виривають і розкладають тонким шаром для просушування. Запізнення із вибиранням сіянки призводить до пересихання пера, що ускладнює збирання, а в дощову погоду можливий вторинний ріст кореневої системи. Така сіянка погано зберігається і дуже пошкоджується шийковою гниллю.

Перед зберіганням цибулини потрібно добре просушити. Найкращий спосіб зберігання сіянки — холодно-теплий, особливо для дрібних фракцій. Цибулю тримають восени до настання стійкого похолодання і навесні після танення снігу при температурі 18—20° С, а взимку при 1—2° С в приміщеннях, що не опалюються. Найкраще виносити її на горище житлових будинків, а там накривати утеплюючими матеріалами.

Навесні перед висаджуванням садивний матеріал прогрівають при 20—25° С протягом 15—20 днів або при 40—45° С протягом 8 год. Цей захід зменшує кількість стрілкуючих рослин і знищує збудника несправжньої борошнистої роси. Садять рядковим способом через 10—12 днів після початку робіт на городі. Ширина міжрядь 25—30 см, відстань у рядку 5—7 см, глибина загортання 3—4 см. Догляд за посівами такий самий, як при вирощуванні із насіння. На початку утворення стрілок їх виламують або рослини, що стрілкують, використовують на зелень.

Цибуля — розсадою

Розсадою можна вирощувати усі сорти ріпчастої цибулі. Цей спосіб підвищує врожайність на 30—40%, а також прискорює достигання на 15—20 днів порівняно із сівбою насіння у відкритий грунт. Розсаду можна виростити у плівкових теплицях, парниках та невеликих ящиках, які тримають на підвіконнях у житлових будинках.

Сіяти краще в середині лютого, щоб розсада на день висаджування у відкритий грунт (середина квітня) мала 55—65-денний вік. Для сівби використовують намочене у воді насіння, що почало кільчитись. За допомогою маркера або дошки в грунті через 4—6 см роблять канавки глибиною 1—2 см, у які висівають насіння. На 1 м^2 потрібно 20—25 г. Потім його засипають грунтосумішшю і поверхню злегка ущільнюють. Насіння сходить на 10—12-й день. До сходів температуру підтримують на рівні 20—25° С, а після їх появи, щоб рослини не витягувались, температуру на 3—4 дні знижують до 10—12° С, а потім знову підвищують до 18—20° С. Сходи цибулі дуже чутливі до нестачі світла, тому затінювати їх ні в якому разі не можна. Розсаду слід своєчасно поливати.

За 10—12 днів до садіння рослини загартовують. Спочатку вдень відкривають парники та виносять ящики надвір, а за три-чотири доби до висаджування залишають відкритими і на ніч. До висаджування розсада придатна, коли вона має не менше 4—5 листків і висоту 15—20 см. Щоб поліпшити приживання, вкорочують на одну третину листки, на 5—6 см корінчики. Крім того, корінчики вмочують у бовтанку з глини та коров'яку, в яку для зменшення пошкодження розсади цибулевою мухою додають 100—150 г пестицидів на 10 л води. Висаджують рядками з шириною міжрядь 20—30 см і відстанню між рослинами 4—5 см на глибину 3—4 см. Розсада краще приживається, коли водночас із садінням рослини поливають (10 л води на 30—40 шт.), а грунт навколо них ущільнюють. Після висаджування міжряддя розпушують.



Цибуля сорту Луганська.

Захист від шкідників і хвороб

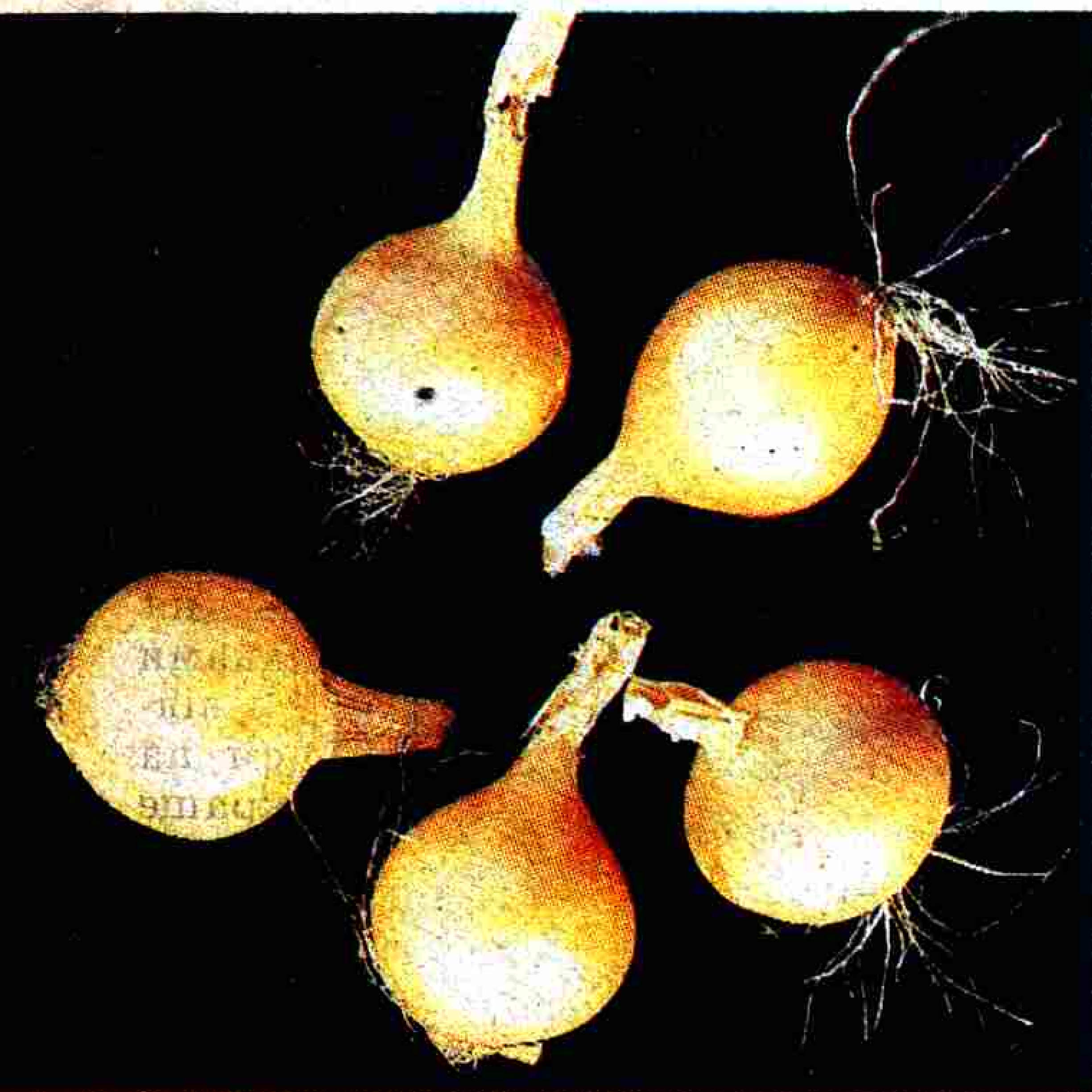
Посіви ріпчастої цибулі пошкоджуються хворобами й шкідниками. Несправжня борошниста роса (пероноспороз) з'являється на листках у другій половині травня і в літні місяці за дощової погоди у вигляді сіро-фіолетового нальоту. Щоб запобігти цьому, цибулю слід розміщувати на підвищених місцях, які добре провітрюються і на яких менше затримується ранкова роса, на ділянках, де цю культуру вирощували 3—4 роки тому назад. Посіви слід тримати в чистому від бур'янів стані. Перед висівом насіння необхідно замочувати у рожевому розчині марганцевокислого калію 3—4 год або протруювати препаратом ТМТД (4—5 г на 1 кг насіння). Сіянку обов'язково прогрівати протягом 8 год при температурі 45° С.

Через 15—20 днів після появи сходів або відростання пера проводять обприскування 1%-ним розчином бордоської рідини, який виготовляють із свіжогашеного вапна й мідного купоросу. Щоб купорос краще розчинявся, воду підігрівають до 40° С. Спочатку готують маточні розчини (3—4 л), які потім зливають. Розчин купоросу вливають у розчин вапна, а об'єм робочої рідини доводять до 10 л. Суміш приготовлена правильно, якщо цвях або лезо ножа у ньому не оміднюється; якщо на металі з'являється наліт міді, додають трохи вапняного молока. Розчин краще готувати у дерев'яній, скляній чи пластмасовій посудині. На 10 л розчину використовують 100—110 г вапна і 100 г мідного купоросу.

Посіви можна обробляти одним із таких препаратів: 0,4%-ний полікарбацин, 0,4%-ний хлорокис міді, 0,4%-ний арцерид (40 г на 10 л води) або 0,1%-ний ридоміл (10 г на 10 л води). Для кращого прилипання препаратів додають 100 г збираного молока на 10 л робочої рідини. Обробку за вологої погоди повторюють через кожних 10—12 днів. Останній раз слід обробляти бордоською рідиною за 15, іншими препаратами — за 20 днів до збирання. Якщо посіви оброблені фунгіцидами, перо використовувати в їжу забороняється.

Для боротьби з цибулевою мухою, яка пошкоджує посіви у травні-червні, рослини та міжряддя в ранкові години раз на 5—6 днів обпилюють деревним попелом. У міжряддях можна розкладати грудочки нафталіну або посипати їх сумішшю тютюну й вапна з розрахунку 100—200 г на 10 м². Ефективний захід — заміна поверхневого шару грунту навколо рослин: верхній шар відгрібають на середину міжрядь, а рослини підсипають свіжим грунтом. Якщо на ділянці, де вирощують цибулю, посадити нагідки або тютюн, вірогідність пошкодження її шкідниками набагато зменшується.

Цибуля сорту Стригунівська носівська.



Збирання врожаю

Урожай збирають, коли пожовтіє листя і поляжуть стебла. Не рекомендується заламувати стебла, якщо рослини продовжують ріст, оскільки при цьому вони більше пошкоджуються шийковою гниллю і гірше зберігаються. Краще підкопати цибулю лопатою або вирвати й просушити на сонці. Запізнюватись із збиранням не можна, бо на цибулинах знову почнуть утворюватись корінці. Лежкість такої цибулі набагато гірша. Зібраний урожай необхідно добре просушити і пов'язати в пучки або вінки. Коли тримається прохолодна дощова погода, досушувати можна під навісами або на горищах.

В. Ю. Антоненко,
зав. відділом Сквирської дослідної станції Інституту овочівництва та баштанництва

Служба взаємодопомоги

Гарбузи до весни

У журналі «ДСГ» № 9 за 1992 р. прочитав замітку «Як зберегти гарбузи до весни?» і вирішив поділитися власним багаторічним досвідом. Ми в сім'ї вирощуємо і зберігаємо чималу кількість гарбузів, які споживаємо цілу зиму і навесні.

Коли гарбузи достигнуть (пожовтіють), обережно зриваємо, щоб не пошкодити, перевозимо й заносимо в квартиру, розкладаємо в один ряд, де тільки є місце (під ліжком, під стільцями, за шафами). У період зберігання гарбузи час від часу оглядаємо, ті, які починають псуватися, споживаємо у першу чергу. Такий спосіб дає змогу зберігати плоди до весни.

Пробували тримати гарбузи і в погребі, однак там вони псуються дуже швидко.

А. Ю. Піцик,
м. Верхньодніпровськ

Як зберегти гарбузи до нових?

Як би не старалися не стукнути гарбузи під час збирання й транспортування, це не допоможе зберегти їх. Головне — занести у приміщення, в якому вони будуть зимувати, тоді, коли надворі буде така сама температура, що й у цьому приміщенні. Особливо треба пильнувати, щоб вони не переохолодилися від заморозків. У нас завжди гарбузи зберігалися під ліжком у хаті, там прохолодно, сухо. Цей спосіб перевірений роками.

М. П. Виноградова,
Черкаська обл.

Гарбузовий сік, який можна придбати в магазинах, смачний, та, на жаль, наприкінці зими його дуже рідко побачиш навіть у столичних магазинах, не кажучи вже про сільські.

Хочу сама в домашніх умовах приготувати гарбузовий сік. Щиро вірю, що в цьому мені своїми добрими порадами допоможуть читачі «ДСГ».

Г. Кобзаренко,
Харківська обл.

Вирощую на своїй ділянці гірчицю листкову (салатну). Чула, ніби вона має і лікувальні властивості, а які — не знаю. Хотілося б прочитати на сторінках «ДСГ» роз'яснення наших читачів.

М. Сорока,
Вінницька обл.

Оскільки в магазинах зараз немає садового вару, прошу читачів журналу навчити мене, як можна у домашніх умовах приготувати його.

В. І. Гончаренко,
Хмельницька обл.,
м. Волочиськ, вул. Куйбишева, 67

Дуже хочу прочитати пораду на сторінках «ДСГ» про хворобу, яка спіткала мою доньку. Вона вже доросла, навчається в інституті, але вже понад десять років у неї сохне й тріскається шкіра на голові. Чим тільки не лікували, та все марно. Навіть на чолі червона й потріскана шкіра. Діагноз: жирна себорея.

Віримо, що є народні методи лікування цієї хвороби.

А. Попова,
Черкаська обл.

ЛЮПИН УДОБРЮЄ ГОРОД

Нині, коли гній та мінеральні туки придбати і складно, і надзвичайно дорого, саме час згадати про сидеральні добрива — зелені рослини, здатні накопичувати вегетативну масу, яку приорюють або прикопують у грунт для збагачення його поживними речовинами та поліпшення водно-фізичних властивостей. З цією метою сіють люпин, вико-вівсяну та горохо-вівсяну суміші. Сьогодні ми розповімо про особливості вирощування люпину для удобрення городніх ділянок.

В умовах, що склалися з виробництвом сільськогосподарської продукції, самозабезпечення городян картоплею та овочами із садово-городніх ділянок стає все складнішим. Якщо раніше городники широко застосовували гній та торф і лише на додаток до них — мінеральні добрива, то тепер, у зв'язку із скороченням поголів'я худоби в колгоспах і радгоспах, майже єдиним засобом для удобрення городів залишаються мінеральні добрива, насамперед азотні. Постає питання: як у цих умовах підвищити продуктивність городніх ділянок з найменшими витратами праці й коштів?

У книзі «Мінеральний та біологічний азот в землеробстві СРСР» (М.: Наука, 1985 р.) згадується про те, що високі дози азотних добрив можуть стимулювати накопичення в рослинницькій продукції нітратів-нітритів. Збагачені ними вода та їжа спричиняють гострі шлунково-кишкові розлади, отруєння та хронічні захворювання. Водночас величезний експериментальний матеріал свідчить про можливість одержання високого врожаю бобових, наприклад зеленої маси люпину, без застосування азотних добрив.

Ще в тридцятих роках класик агрономії академік Д. М. Прянішніков так визначив роль люпину у підвищенні родючості грунтів: «Кожний кущ люпину (та іншого бобового) є по суті мініатюрний завод по утилізації атмосферного азоту, який працює задарма, за рахунок сонячної енергії». **Далі академік зазначав, що люпин** завдяки своїй потужній кореневій системі, яка сягає глибини до 2 м, збільшує аерацію та вологоємкість грунту, своїми кореневими залишками накопичує в грунті значну кількість органічної речовини, а в ній — азоту.

Всі ці думки повністю підтвердилися, коли автору цієї статті в 1945—1960 роках довелося брати участь у відновленні сільського господарства України після війни. Тоді в зоні Полісся на площі понад 2 млн. гектарів було використано могутній потенціал люпину для підвищення врожайності зернових культур та картоплі. Останнім часом (починаючи з 1990 р.), використовуючи набутий досвід, автор допомагає міським городникам вирощувати люпин, зелена маса якого використовується як добриво. У 1992 р. кількість таких городників у 9 установах (поліклініка № 1, об'єднання «Квант», Українська академія аграрних наук та ін.) становила 67 чоловік.

У Київській області люпин вирощують у дослідному господарстві Українського науково-дослідного інституту землеробства в селищі Чабани. Для первинного розмноження цієї культури насіння доцільно придбати в цьому господарстві відразу для всього колективу городників по 120 г на кожного з метою спільної обробки його мікробіологічним препаратом ризоторфіном, що значно збільшує врожай насіння та зеленої маси.

Для вирощування люпину на насіння навесні по периметру ділянки через 50 см заздалегідь роблять приблизно 150 гнізд. У кожне з них вносять по 2 столові ложки фосфорно-калійних добрив і старанно перемішують їх з грунтом. Люпин висівають наприкінці першої — на початку другої половини квітня по 5 насінин у кожне гніздо на глибину 3—5 см. Всього потрібно 750 насінин загальною масою 120 г. Під час прополювання та мотиження сходи проріджують, залишаючи в гнізді по три кращі рослини. Надалі гнізда розпушують і прополюють, аби не допустити утворення кірки.

Люпин на насіння збирають, зрізуючи вибірково стебла серпом, коли на центральній стеблині майже половина бобів стане брунатною, а насіння набуде типового для сорту забарвлення. За сприятливої погоди насіння достигає в маленьких снопиках, які можна залишити необмолоченими до

Цукор з власного городу

Ось уже кілька років я вирощую на своєму городі дуже просту й невибагливу рослину, яка називається цукровою тростиною. Останнім часом, коли цукру постійно не вистачає і він дуже дорогий, цукор або мед з цієї тростини може замінити його якщо не повністю, то частково.

Висіваю цукрову тростину приблизно з 2 до 10 травня, як тільки грунт прогріється вище 10° і мине загроза приморозків. Ділянку слід готувати ще з осені.

Оскільки вже 5—6 років не користуюся ніякими мінеральними добривами, то вношу обов'язково доброякісний перегній (гній і різні рослинні відходи, які пролежали не менше трьох-чотирьох років у ямі або купі) — приблизно одне відро на 1 кв. м. Слід зазначити, що під тростину необхідна глибока оранка або перекопування до 30 см, бо коренева система у неї дуже добре розвинена і сягає в глибину на 2 і більше метрів, є багато придаткових коренів.

Насіння не дуже велике, сію його не глибше як на 1 см і зразу ж обов'язково поливаю, щоб грунт прилип до зернят. Сіяти можна по-різному: за схемою 60×70 або 30×60 см. Щоб були товсті й вищі стебла, усі додаткові паростки треба постійно вирізувати і садити з відстанню 30 см між рослинами і 60 см між рядками. Коли їх не вирізати, з однієї зернини виростає 6—8 стовбурів тростини, в такому разі садити треба за схемою 60 см між рослинами і 70 см між рядками. Якщо вирощувати тільки на цукор, то краще за схемою 30×60 см, а коли на цукор і корм тваринам, то 60×70. Цікаво, що листочки, а також зелену масу, особливо подрібнену, після видалення соку дуже добре поїдають кози, вівці, велика рогата худоба.

Для більшої гарантії сходів в одну ямку треба класти по дві зернини. Сходи з'являються не пізніш як через 10 днів (залежно від температури повітря і грунту). Спочатку вони дуже тендітні і невеличкі, тому сапати треба обережно. Як тільки-но з'являться сходи, слід постійно розпушувати, а також підгортати грунт.

Через 25—30 днів після сходів коріння дуже швидко розвивається і майже на очах ростуть стебла, які нагадують кукурудзу. Тому в цей період слід обов'язково рослини підгортати з одночасним розпушуванням грунту у рядках, щоб забезпечити достатнє надходження кисню та вологи до корінців. Можна і треба застосовувати різні види додаткового підживлення (поливати у міжряддях коров'яком, розведеним у співвідношенні 1:10, і курячим послідом — 1:30).

Тростина достигає (набирає високоякісного соку з найбільшим вмістом цукру) десь через 4—4,5 місяця після сівби. У цей час саме починають достигати зернини у волоті, яку викидає стебло тростини. У цей період і треба починати переробку на цукор. Як тільки зрубаєте ножем або зріжете серпом стебла, слід обірвати з них листя і одразу або не пізніш як на другий день



весни в закритому, захищеному від морозів приміщенні. Післязбиральне достигання насіння сприятливо позначається на його схожості.

Коли щороку міняти розташування гнізд і відбирати на насіння кращі рослини, можна забезпечити вирощування відмінного посівного матеріалу, щоб одержати наступного року гарний травостій зеленої маси на добриво. Можливий також інший варіант, при якому насіння щоразу купують в Українському інституті землеробства.

Люпин на зелене добриво щороку вирощують на новому місці на спеціальних грядках або висівають його після звільнення площі від ранніх овочів. На грядку вносять з розрахунку на 10 м^2 60 г суперфосфату та 30 г калійного добрива. Люпин висівають з 15 до 25 квітня (або відразу після збирання ранніх овочів) з міжряддями 15 см, по 20 насінин на погонний метр рядка. Всього потрібно на 10 м^2 близько 1400 насінин загальною масою 220 г. Своєчасно прополюють від бур'янів сходи та обробляють міжряддя сапами.

Вихід зеленої маси з площі 10 м^2 на городніх ділянках може становити не менш як 150 кг.

Під час масового цвітіння рослини люпину зрізують низько серпами та відразу ж компостують. Для цього в кутку ділянки на поверхні грунту закладають компостну купу довжиною 3 м, шириною біля основи 2 м, у верхній частині 1 м, висотою 1,5 м. Основу купи вистеляють поліетиленовою плівкою. Масу люпину подрібнюють гострою лопатою; для вбирання продуктів розкладання до неї додають грунт з найродючішої частини ділянки. Кожен шар маси завтовшки 20—30 см слід перешаровувати грунтом завтовшки 5—7 см. Догляд за компостною купою полягає в періодичному зволоженні її водою та перелопачуванні маси восени й навесні, аби забезпечити надходження повітря всередину купи. При цьому створюються умови, сприятливі для розкладання маси та розмноження корисної мікрофлори.

Площі з-під люпинових грядок доцільно використовувати насамперед для вирощування «другого хліба» — картоплі, під яку вносять фосфорно-калійні добрива. При цьому картопля своєю кореневою масою проникне на більшу, ніж звичайно, глибину, використає накопичені люпином азот і фосфор, не потерпатиме від посухи. Все це сприятиме одержанню набагато вищого врожаю. Після збирання картоплі на цю площу вносять дозрілий компост, закладений восени минулого року. Це забезпечить планомірне підвищення родючості грунту на всій площі ділянки.

Щедра грядка

Кожний городник прагне одержувати високі врожаї всіх культур, і саме цьому сприяє створення високородючого поглибленого орного шару на всій площі шляхом послідовного розширення ділянок з-під люпину, які пройшли докорінне поліпшення.

Підсумовуючи викладені у статті пропозиції щодо використання люпину на зелене добриво, слід підкреслити, що саме цей захід дає городникам:

значне скорочення щорічних грошових витрат завдяки безкоштовному використанню атмосферного азоту за допомогою люпину (відпадає потреба купувати мінеральні азотні добрива);

докорінне тривале поліпшення на значну глибину грунтів садово-городніх ділянок, що гарантує дальше підвищення врожаїв;

збереження здоров'я людей внаслідок запобігання шлунково-кишковим захворюванням в зв'язку з припиненням внесення в грунт мінеральних азотних добрив.

Заслуговує на серйозну увагу ще один спосіб підвищення родючості грунтів городніх ділянок — за допомогою багаторічного люпину, зарості якого трапляються в лісах зони Полісся. За його насінням можна звернутися до лісництв. На відміну від однорічного, багаторічний люпин вирощують на одному й тому ж місці до десяти років. Починаючи з другого року, зелену масу на добриво скошують двічі за вегетаційний період.

Г. С. Ляпін,
ветеран праці, кандидат
сільськогосподарських наук

почати переробку на цукор, або, точніше, на тростинний мед.

Стебла довго не можуть зберігатися: через високий вміст цукру вони прокисають, псуються, зменшується також їх цукристість. Тому треба розділити на кілька днів вирубування тростини (залежно від наявності робочої сили та розмірів ділянки).

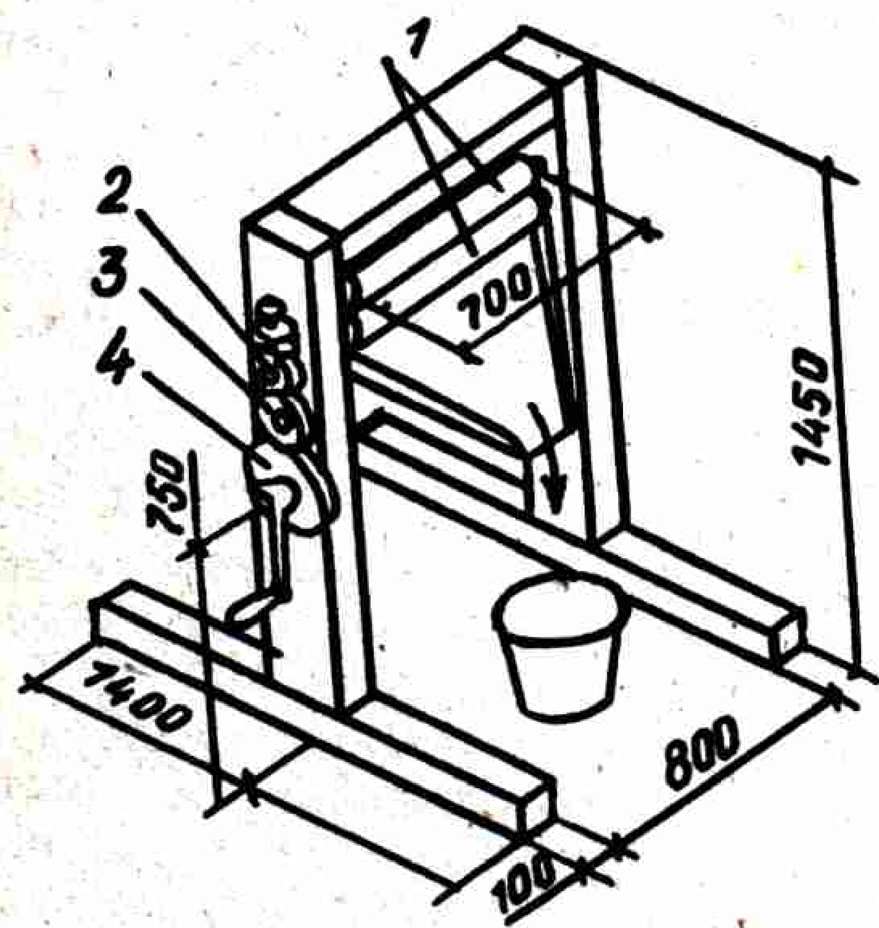


Схема вальців: 1 — вальці діаметром 100 мм; 2, 3, 4 — шестірні діаметром відповідно 100, 150 і 250 мм (можна 120, 180 і 300 мм).

Приготувати тростинний мед можна кількома способами. Найпростіший — під пресом вичавити сік, попередньо подрібнивши стебла залежно від того, який прес. Можна вичавити сік за допомогою вальців, пропускаючи між ними стовбурець тростини (див. рисунок).

Одержавши сік, заливаємо його в каструлю, краще чотиривідерну, і на вогні випаровуємо воду, залишаючи чистий тростинний мед будь-якої густоти, залежно від призначення.

Можна також порубати стебло тростини на коротенькі шматочки (1—2 см), покласти у чотиривідерну каструлю, до половини залити водою. Потім на вогні випаровувати. Спочатку із шматочків у воду виварюється цукор, потім їх вибирають шумівкою і далі на вогні випаровують воду до потрібної густоти. Цей спосіб більш трудомісткий.

Тростинний мед зберігається довго, з часом він кристалізується. Використовують його за бажанням для будь-яких потреб. Ним можна повністю замінити цукор під час консервування фруктів, варити варення, підсолоджувати чай. З нього виходить дуже гарна горілка за різними рецептами (деякі з них у мене є), високоякісне натуральне вино і навіть медичний спирт.

І ще одна дуже важлива сфера застосування. При достиганні тростина викидає волоть — колосок, на якій після цвітіння утворюється дуже багато високобілкового зерна. Його чудово поїдає птиця, а якщо змолоти, можна використовувати як кормову добавку свиням, бичкам, козам тощо.

За моїми підрахунками, тростина може дати з гектара 15 і більше тонн цукру і понад 30 центнерів зерна, а одна сотка городу — до 150 кг тростинного меду за умови регулярного підживлення й просапування. Полоти треба через кожних 10—12 днів і після сильного дощу, як тільки грунт трохи підсохне.

Цукрова тростина може рости на різних грунтах (на глинистих, болотних тощо). Також треба пам'ятати, що вміст цукру залежить від внесення добрив, особливо азотних. Хто не має органічних добрив (перегною, попелу з деревини тощо), можна використовувати і мінеральні, але в допустимих нормах. Найголовніше — це постійне просапування. Цукрова тростина розмножується тільки насінням.

О. А. Машталер,
м. Хмельницький

Шкідники і хвороби

Пухирчаста і летюча сажка кукурудзи

Якої шкоди завдає сажка і як захистити від неї кукурудзу?

М. П. Стрільник,
Харківська обл., Золочівський р-н, с. Феськи

Кукурудзу пошкоджують два види сажки — пухирчаста і летюча. Ураження пухирчастою сажкою було відоме ще від ацтеків у Мексиці та інків у Перу, які вирощували кукурудзу в III—IX тисячоліттях до нашої ери. Нині ця хвороба зустрічається скрізь, де сіють кукурудзу, — в Європі, Азії, Америці, Африці та Австралії.

На Україні пухирчаста сажка поширена в усіх зонах, особливо в районах з нестійким або недостатнім зволоженням. Уражує щорічно в середньому 3—6% посівів, а в деякі роки від 20 до 40%. Рослини, заражені пухирчастою сажкою, пошкоджуються й іншими хворобами — кореневими, стебловими гнилями, бактеріозом, фузаріозом, мікроспорозом.

Збудник сажки — гриб, який уражує молоду тканину різних органів рослини: качани, волоть, стебло, листя. На них (крім листя) утворюються нарости (здуття) найрізноманітнішої форми, а на листках з'являються дрібні зморшки, що нагадують сплющені горошини, розташовані вони здебільшого вздовж середньої жилки. Величезна кількість хламідоспор гриба (зимуючі спори), які утворюються в наростах, є джерелом інфекції. В міру їх дозрівання нарости лопаються, і безліч чорно-оливкових хламідоспор легко розсівається, потрапляє в грунт, на рослини. Спори, що потрапили безпосередньо на рослини, відразу ж проростають та інфікують їх. У грунті вони зберігають життєздатність протягом чотирьох років. Особливо сприйнятливі до зараження молоді рослинні клітини, які інтенсивно ростуть і добре забезпечені поживними речовинами. Найбільш вразливою до цієї хвороби кукурудза буває в період від викидання волотей до молочної стиглості.

На розвиток пухирчастої сажки значною мірою впливають погодні умови. Висока температура і нерівномірне зволоження, коли періоди достатку вологи чергуються з її нестачею, значно сприятливіші для поширення хвороби, ніж систематичне достатнє або надмірне зволоження. Посушлива погода несприятлива для її розвитку. Період зараження триває до цвітіння кукурудзи. Хворі рослини уражуються ще й шведською мухою.

Боротьба з пухирчастою сажкою полягає головним чином у знищенні джерел інфекції, а також у створенні умов, які підвищують опірність рослин. До таких заходів належать насамперед видалення з ділянки післязбиральних решток кукурудзи та осіння оранка на зяб. Глибока оранка, під час якої загортаються у грунт збудники хвороб, що знаходяться на його поверхні або рослинних рештках, зменшує зараження у 1,5—2 рази.

Висівати потрібно насіння першого покоління, яке має підвищену стійкість до пухирчастої сажки. Високоефективним заходом є вирощування стійких до цієї хвороби гібридів кукурудзи: Піонер 3978 СВ, Київський 271 М, Колективний 100 СВ, Ювілейний 70 М, Дніпровський 284 МВ, Кулон МВ, Молдавський 291 МВ.

Щоб не допустити дозрівання спор, рослини, на яких пухирці сажки з'являються нижче пазухи качана, необхідно виривати із землі. Якщо пухирці утворюються у верхній частині стебла, їх зрізують гострим ножем нижче уражених місць, залишаючи рослини в грунті. Вирвані рослини та зрізані пухирці виносять з ділянки і закопують на глибину 50—70 см.

Летюча сажка вперше була описана в Італії у 1875 році. Вона поширена на всіх континентах, де культивують кукурудзу. На Україні внаслідок цього захворювання щорічно втрачається до 20—30% врожаю, здебільшого на присадибних ділянках, смугах вздовж залізничних колій, де кукурудзу сіють по кукурудзі протягом кількох років.

На відміну від пухирчастої сажки, в якої здуття вкриті м'ясистою, блискучою, зсередини вологою оболонкою, у летючої спорові скупчення сухі і не мають оболонки.

Зараження проявляється в період від сходів до утворення двох-трьох листочків. Патоген проростає в підземній частині рослини, поширюється по ній, уражує качан, а за сприятливих умов і волоть. Джерело інфекції — спори, які прилипли до зернівок кукурудзи під час збирання, а також ті, що потрапили в грунт і післязбиральні рештки. Спори летючої сажки, особливо у вигляді сажкових грудок, у грунті гинуть не скоро, отже, він є також джерелом інфекції. На окремих ділянках, де кукурудзу вирощують протягом кількох років підряд, ураженість рослин становить 15% і більше. Під час формування суцвіть гриб утворює велику кількість хламідоспор жовто-коричневого кольору. Волоть частково або повністю перетворюється на чорну масу, а качан на овально-конусоподібне жовно, вкрите вкороченими обгортками, які у фазі молочної стиглості жовкнуть і розриваються.

Не всі хламідоспори проростають протягом року. Частина з них у польових умовах може зберігати свою життєздатність до п'яти років.

Сівба кукурудзи після кукурудзи, особливо неодноразова, сприяє збільшенню ураження летючою сажкою. У зв'язку з цим доцільно переривати беззмінне вирощування кукурудзи.

Для захисту насіння й паростків кукурудзи від пухирчастої і летючої сажки важливе значення має ретельна підготовка до сівби: видалення хворих та недорозвинутих зерен і протруювання. Протруювати найкраще препаратом вітавакс 200 ФФ (2 г на 1 кг насіння кукурудзи) сухим або вологим способом за 4—40 днів до висіву.

Підвищують стійкість рослин до летючої сажки органічні та мінеральні добрива (особливо фосфорні й калійні), а також мікродобрива (сірчанокислі марганець та цинк). Азотні добрива доцільно вносити у нітратній формі.

Дуже важливо посіяти кукурудзу в оптимальні строки, які визначають за ступенем прогрівання грунту (10—12°С на глибині загортання насіння).

Орієнтовні календарні строки сівби кукурудзи подано в таблиці.

Зона	Оптимальні строки
Степ:	
Південний	Середина квітня
Центральний	Початок третьої декади квітня
Північний	Третя декада квітня — перша декада травня
Лісостеп	Третя декада квітня — перша декада травня
Південне Полісся	Кінець третьої декади квітня — перша декада травня
Західні області України	Друга половина квітня — перша декада травня
Прикарпаття	Кінець першої — початок другої декади травня

Ранні посіви дуже пошкоджуються дротяниками і більш схильні до пліснявіння, пізні уражуються летючою та пухирчастою сажкою, гельмінтоспоріозом.

Одним з основних засобів зменшення кількості збудників пухирчастої і летючої сажки є правильне розміщення кукурудзи на присадибній ділянці. Такі попередники, як кормові буряки, озима пшениця, гречка, сприяють очищенню грунту від сажкових захворювань, а ячмінь, навпаки, підвищує ураженість ними кукурудзи.

В. М. Гаврилюк,
287585, Вінницька обл., Теплицький р-н,
с. Велика Мочулка, вул. Урожайна, 15

Фітофтороз помідорів

Хвороба поширена в усіх районах України, але найбільшої шкоди завдає на Поліссі та в західних районах. Крім помідорів, уражує картоплю, перець, баклажани та інші пасльонові культури. Проявляється на помідорах у другій половині літа, через 2—3 тижні після появи на картоплі. За сприятливих для збудника погодних умов (помірна температура, висока вологість повітря) фітофтороз може призвести до загнивання 90—100% плодів.

Хвороба уражує листки, стебла та плоди. На листках утворюються бурі плями, які у вологу погоду та при рясній росі з нижнього боку вкриваються білим нальотом. На плодах з'являються коричнево-бурі тверді розпливчасті плями, у вогку погоду вони по краях вкриваються світлосірим нальотом. Тривалість інкубаційного періоду — від 3 до 16 днів залежно від температури повітря: при 20—25° — 3 дні; коли нижче 10° і вище 30°, хвороба не поширюється. Масовий спалах фітофторозу спостерігається після тривалої дощової погоди при середній температурі повітря 20—24°C.

Помідори заражаються фітофторозом від картоплі. Збудник його — гриб фітофтора — протягом вегетації утворює кілька генерацій конідій. Рік у рік хвороба передається ураженими бульбами картоплі. Джерелом інфекції можуть бути й насіння та рослинні рештки.

Основний захід боротьби з фітофторозом помідорів — просторова ізоляція від картоплі. Слід систематично видаляти з поля та знищувати заражені плоди. Під помідори треба вносити необхідну кількість мінеральних добрив, особливо калійних, які підвищують стійкість рослин. Насіння протруюють фунгіцидом ТМТД (8 г на 1 кг насіння) або фентіурамом (4 г на 1 кг). Розсаду за 5—6 днів до висаджування в поле обприскують 0,5—0,7%-ною бордоською рідиною (100 г мідного купоросу та 100 г вапна на 10 л води) або 0,1%-ним розчином мідного купоросу.

Якщо є ознаки захворювання ранньої картоплі, проводять перше профілактичне обприскування помідорів 1%-ною бордоською рідиною, 0,4%-ним полікарбацином або хлорокисом міді. Одночасно обробляють і картоплю. Повторні обприскування в разі потреби проводять з інтервалом 7—10 днів. Останнє — бордоською рідиною за 8 днів до збирання врожаю і за 20 днів — іншими препаратами.

У зонах масового поширення фітофторозу, особливо у дощові роки, вперше обприскують помідори через 15—20 днів після висаджування розсади в грунт, вдруге — при появі фітофторозу на посівах ранньої картоплі, і далі за потребою.

Позитивні результати дають перші два обприскування мікродозами мідного купоросу в 0,1%-ій концентрації.

У сприятливі для розвитку фітофторозу роки рекомендується рано збирати плоди помідорів з наступним їх дозарюванням. Перед закладанням на дозарювання їх знезаражують у воді при температурі 60°C протягом 1,5—2 хв або в 50%-ному розчині бури, нагрітому до 50°C, протягом 1—2 хв.

Баштанна попелиця на огірках

Порадьте, як врятувати урожай огірків у відкритому грунті в умовах Прикарпаття. Навіть у примітивних тепличках, під плівкою в минулому році огірки масово гинули від якогось дрібного чорненького паразита, що оселявся на нижньому боці листків.

Володимир і Антоніна Шевченко,
Ів.-Франківська обл., Галицький р-н, с. Маринопіль

Огірки, кавуни та інші гарбузові культури пошкоджують сисні шкідники: павутинний кліщ, баштанна попелиця, трипс.

Баштанна попелиця завдає особливої шкоди в помірно вологу теплу погоду. Живиться на огірках, кавунах, динях, кабачках, баклажанах, перці. Зимує шкідник у стадії дорослої личинки на бур'янах. Протягом вегетаційного періоду дає 12—15 поколінь.

Попелиці першого покоління розвиваються на бур'янах, а у другій половині літа переселяються на гарбузові культури і дуже пошкоджують їх. Попелиці розмножуються протягом усього літа, одна самка за своє життя може дати від 25 до 60 личинок, які вже через 12—18 днів здатні розмножуватися.

В окремі роки розвиток попелиці припиняється завдяки активній діяльності таких комах-хижаків, як жуки і личинки сонечка та інші.

Боротися з попелицями можна агротехнічними та хімічними заходами. На посівах баштанних культур й довкола них слід систематично знищувати бур'яни. Обробляти отрутохімікатами треба якомога раніше, поки листки на уражених рослинах ще не почали скручуватися. Досить ефективне обприскування 0,2—0,3%-ною емульсією карбофосу, 0,2%-ною сайфосу (50 г на 10 л води), фосфаміду та фозалону у концентрації 0,15% (50 г на 10 л).

Проти сисних шкідників застосовують настої й напари листя тютюну, листя та суцвіть ромашки, наземної частини та коренів помідорів і картоплі, лусочок цибулі та висушених подрібнених рослин дерев'ю. До настоїв додають 30—40 г господарського мила.

Як подолати кореневищні бур'яни

Я дуже люблю Ваш журнал, виписую його вже три роки. Хочу звернутися з проханням. Може, хтось знає, як вивести з городу гав'яз?

Нільовська Марія,
Івано-Франківська обл.

Бур'яни затіняють і пригнічують культурні рослини, забирають від них поживні речовини й воду, сприяють поширенню шкідників і хвороб. Багато злісних бур'янів поширені по всій території України: пирій повзучий, берізка польова, осот рожевий польовий, лобода біла. Велика група багаторічних бур'янів розмножується кореневими паростками та кореневищами, серед них і живокіст лікарський, або гав'яз.

Для знищення таких бур'янів велике значення мають агротехнічні заходи, зокрема глибоке перекопування грунту та видалення з поля частин кореневищ. Ці заходи спрямовані не лише на знищення бур'янів, а й на створення оптимальних умов розвитку культур та підвищення родючості грунту. Подолати бур'яни допомагає і лущення стерні, яке підрізає пророслі бур'яни, і глибока оранка.

Можна застосовувати й гербіциди перед сівбою культурних рослин, під час неї або після сівби ще до появи сходів. На картоплі вносять такі гербіциди: лінурон або прометрин 50%-ний змочуваний порошок (15—25 г на сотку) — обприскування грунту до появи сходів культури; арезин 50%-ний змочуваний порошок (15—30 г на сотку) — як і попередній гербіцид; трихлорацетат натрію 90% р. п. (15—30 г на сотку) — обприскування грунту до або після зяблевої оранки. Наведені вище гербіциди знищують або пригнічують у посівах картоплі такі бур'яни: пирій повзучий, осот рожевий і жовтий, хвощ польовий, лободу білу та ін.

Л. Д. ШПИЛЬОВА,
кандидат біологічних наук
(Інститут захисту рослин УААН)

Мій досвід

Багато городників запитують, як боротися з фітофторою. Я розповім про свій досвід. У мене ростуть помідори таких сортів: Де Барао, Лебяжинські, Ревенмунд, Тім-тіма, Гібрид Тарасенка № 2 та ін. У грунт вношу перегній з-під свиней та курей, не зважуючи, просто застеляю ним землю і перекопую.

Рослини починаю обприскувати тільки тоді, коли на листках з'являються декілька сухих плям. Обприскую розведеним молоком: на 5 л води півлітра молока. Обприскую увечері в суху погоду. Таких обробок треба робити від 2 до 4.

Урожай одержую чудовий.

О. Романюк,
Волинська обл.

Мліївські яблуні



Торік виповнилося 105 років відтоді, коли в Мліеві, де тепер працює Інститут садівництва імені Л. П. Симиренка, було створено помологічний розсадник і маточно-сортовий сад, які вже невдовзі після заснування стали однією з найбагатших у Європі помологічною колекцією плодових і ягідних культур. Усьому світові відома видатна роль у цьому Л. П. Симиренка, котрий зібрав, розмножив і описав 1300 сортів, чимало з яких набули великого поширення в нашій країні та за рубежем.

Нині колекційний фонд інституту включає 2089 сортозразків яблуні, груші, сливи, вишні, черешні, абрикоса, аличі, чорної смородини, агрусу, малини, суниці та ін., які є хорошою генетичною базою для селекційної роботи, оновлення сортименту плодових і ягідних культур. В результаті багаторічної міжсортової і повторної гібридизації науковці інституту вивели 91 сорт плодових і 20 сортів ягідних культур. Серед них такі сорти яблунь, як Мліївське літнє, Українське, Слава переможцям, Пепінка золотиста, Росавка, Ренет Симиренка; груші — Мліївська рання, Корсунська, Солодка з Мліева, Бере Мліївська, Щедра, Зимова Мліївська; сливи — Волошка, Ода; черешні — Нектарна, Рожева Мліївська; смородини — Черкащанка, Юннат, Пам'ять Правика; агрусу — Красень, Корсунь-Шевченківський, Консервний, Мліївський жовтий, Рясний; малини — Новина Миколайчука. Усі вони увійшли в державний реєстр сортів України, багато районовано не тільки в Україні, а й за її межами. Так, сорт яблуні Слава переможцям районований в усіх зонах України, в Росії, Білорусії, Молдові, Киргизстані, Німеччині та інших країнах, неодноразово нагороджувався золотими медалями міжнародних виставок. Найвищих нагород на виставках удостоєні також плоди яблуні Пепінка золотиста, сливи Волошка, груші Ребриста і Нарядна тощо.

Нижче подаємо короткі характеристики нових сортів яблуні, створених у Мліеві, які рекомендуються для вирощування у промислових, фермерських та аматорських садах.

Росавка. *Пізньозимовий сорт, одержаний від схрещування гібриду 7911 (Пепін Лондонський × Ренет Ландсбергський) із сортом Делікатес. Селекціонери М. Н. Никоненко, В. Я. Чупринюк.*

Дерево швидкоросте, могутнє, з округлою розкидистою, а з віком — широкоокруглою кроною середньої густоти. У плодоношення вступає на 5-й рік після садіння, плодоносить щедро й регулярно, в основному на кільчатках. В умовах Черкаської області середня за останні 10 років урожайність дерев, посаджених у 1976 р., становила 308,5 ц/га, у тому числі за 1987—1992 рр.— 356,9, максимальна — 591,6 ц/га. Зацвітає рано.

Сорт порівняно стійкий до грибних захворювань, не боїться морозів. Навіть після зими 1987 р., коли мінімальна температура сягала мінус 38,6°С, лише незначно підмерзали молода деревина та серцевина, що не позначилося на врожайності.

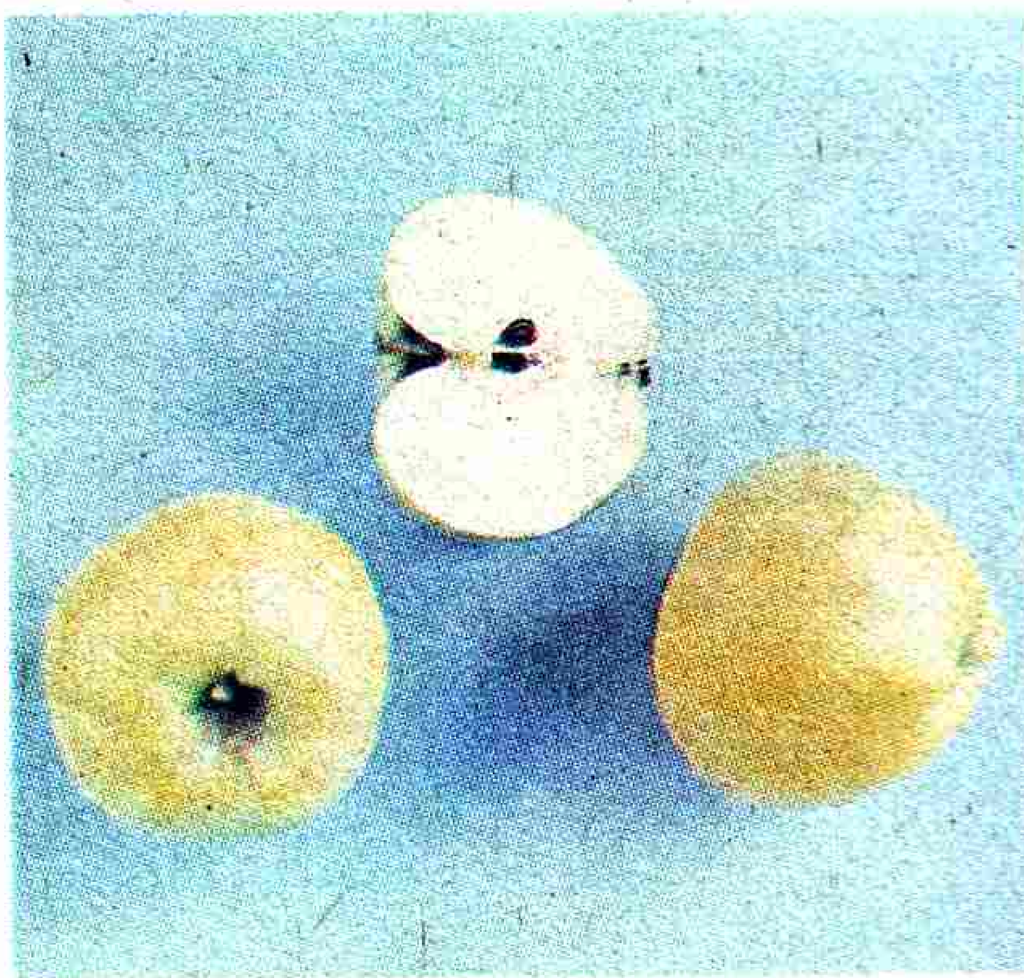
Плоди великі — середня маса 150—180 г, на молодих деревах 210—280 г, вирівняні, округлоциліндричні або овальні, слабосплющені і слаборебристі, майже рівні; блюдце середньоребристе. Забарвлення зеленувато-жовте з темно-червоним перервчастим рум'янцем на більшій частині поверхні плода. М'якуш зеленуватий, щільний, кисло-солодкий на смак. У холодильнику яблука зберігаються добре, практично без втрат, до червня.

Сорт відзначається стабільною урожайністю, тривалою лежкістю і високою товарністю плодів. Рекомендується для вирощування в зоні Лісостепу.

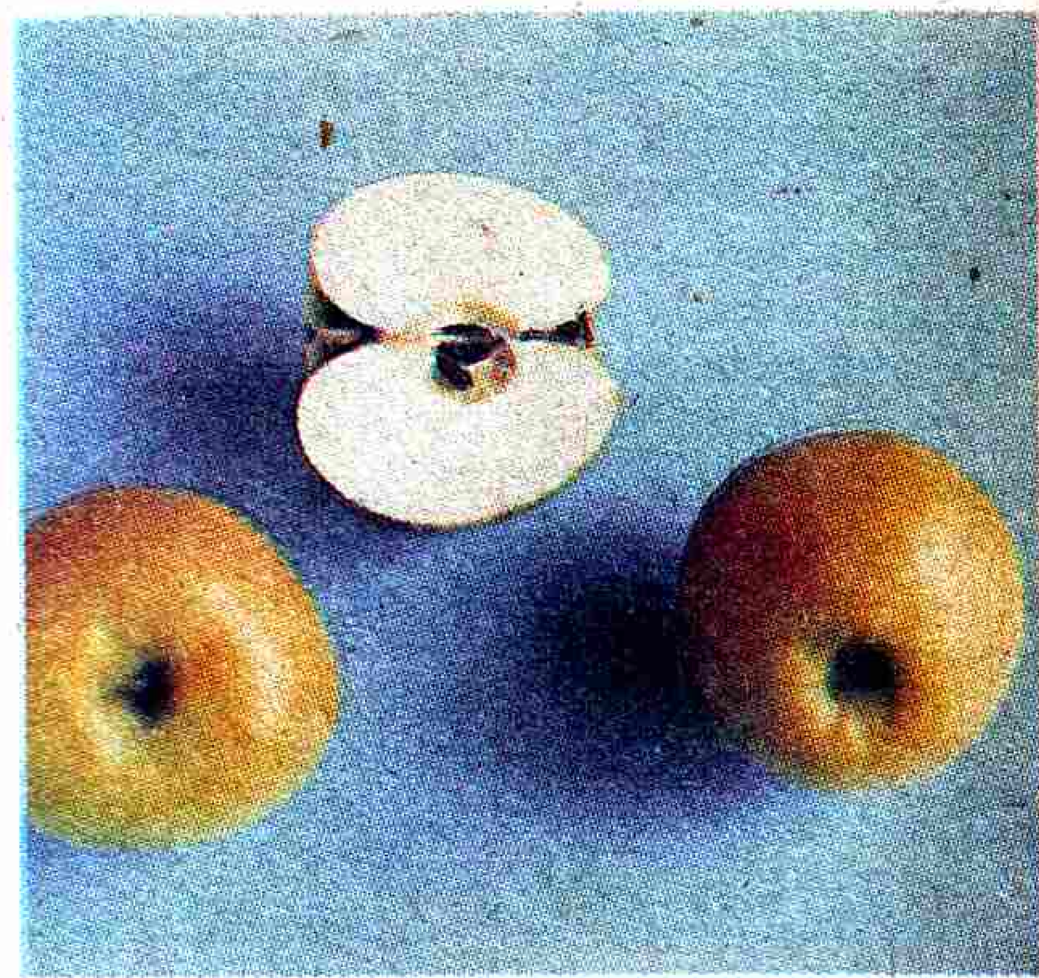
Симиренківець. *Пізньозимовий сорт, одержаний від схрещування гібридного сіянця 654 (Бойкен × Кальвіль сніжний) із сортом Ренет Симиренка. Селекціонери М. П. Никоненко, В. Я. Чупринюк.*

Дерева могутні, з округлою, а з віком — широкоокруглою розкидистою кроною. У плодоношення вступають на 5—6-й рік і швидко нарощують

Яблука сорту Сапфір



Яблука сорту Ятрань



Яблука сорту Росавка



Яблука сорту Полум'яне



урожай. Плодоносять в основному на кільчатках. Урожайність висока, без різко вираженої періодичності. З дерев, посаджених у 1977 р., за останні шість років (1987—1992) одержано урожай 220 ц/га. Сорт дуже схожий на Ренет Симиренка, але більш зимостійкий. В умовах Черкаської області при мінімальній температурі повітря мінус 38,6°С насадження Симиренківця підмерзали на 3,5 бала, тоді як дерева сорту Ренет Симиренка здебільшого загинули, а ті, що збереглися, відновили крону лише через 5—6 років. Посухостійкість висока. Плоди і листя менше уражуються паршою і борошнистою росою, ніж Ренет Симиренка.

Плоди великі і середні, на молодих деревах масою 180—240 г, вирівняні, сплющеноокруглі, правильної форми. Шкірочка середньої щільності, світло-зелена, гладенька, блискуча. М'якуш білий, злегка зеленуватий, соковитий, солодкувато-кислий, приємний на смак. Містить 10,86—11,23% цукрів і 0,75% кислот. Плоди досягають знімної стиглості на початку жовтня, споживчої — через два місяці, зберігаються до березня — квітня.

Сорт проходить державні випробування, перспективний для широкої виробничої перевірки в районах, де культивування Ренета Симиренка не надійне.

Сапфір. Сорт одержано в результаті схрещування гібридної форми 654 (Бойкен × Кальвіль сніжний) із сортом Ренет Симиренка. Селекціонери М. П. Никоненко, В. Я. Чупринюк.

Дерева середньої сили росту, у 15-річному віці сягають висоти 4—4,5 м, з плоскоокруглою кроною, зимостійкі. У 1986—1987 рр. перенесли морози 31,2°С без істотних пошкоджень. Плодоносити починають дуже рано — на 4—5-й рік, а на шостий вже дають товарну продукцію. У Мліївському інституті садівництва на шостому році після садіння дали 170,4 ц плодів з гектара, а 8—13-річні насадження — в середньому по 197 ц/га, тим часом як Ренет Симиренка (контрольний сорт) — лише 90 ц/га.

Плоди на молодих деревах великі (145—170 г), пізніше вищесереднього розміру, плоскоконічні, кальвілеподібні — ребристі з п'ятьма опуклостями, що рельєфно виступають у верхній частині. Шкірочка гладенька, блискуча, світло-зелена з розмитим у вигляді загару світло-малиновим забарвленням. М'якуш білий, із зеленуватим відтінком, ніжний, соковитий, дрібнозернистий, смак — приємний, солодкувато-кислий (4,1—4,3 бала). Містить 10,4% цукрів і 0,74% кислот. Знімна стиглість плодів — перша половина жовтня, споживча — грудень; у холодильнику добре зберігаються до червня.

Переваги сорту — скороплідність і висока урожайність, недоліки — підвищена кислотність.

З 1982 р. проходить державні сортовипробування, рекомендується для широкої виробничої перевірки в лісостеповій зоні.

Ятрань. Зимовий сорт, отриманий від схрещування сортів Бойкен і Кальвіль сніжний. Селекціонери П. Є. Цехмистренко, М. Н. Никоненко, В. Я. Чупринюк.

У Центральному Лісостепу України зимо- і посухостійкий, до грунтових умов невибагливий, стійкість до парші і борошнистої роси середня. Схожий на Кальвіль сніжний, але більш скороплідний та продуктивний, плоди не осипаються, добре зберігаються.

Дерева середньої сили росту, у 15-річному віці сягають у висоту до 4,5 м, з округлою, а з віком — широкоокруглою кроною середньої густоти. Починають плодоносити рано, відзначаються сталою і високою урожайністю. У середньому за чотири роки урожай з 15—19-річних насаджень становив 298 ц/га. Плоди формуються здебільшого на кільчатках та тонких прутиках.

Плоди вищесереднього розміру (125—140 г), на молодих деревах великі — 160—170 г, одномірні, округло-конічні, біля чашечки трохи ребристі. Основне забарвлення — світло-зелене, при повній стиглості — золотисто-жовте, покривне — слабкий світло-червоний розмитий рум'янець. М'якуш білий, щільний, дрібнозернистий, соковитий, на смак — кисло-солодкий. Знімають плоди наприкінці вересня — на початку жовтня; за належних умов зберігаються до квітня. Транспортабельність добра. Використовуються як для споживання свіжими, так і для переробки.

Сорт проходить державні випробування, рекомендується для виробничої перевірки.

Полум'яне. Зимовий сорт, одержаний від схрещування Пепінки литовської із сортом Бісмарк. Селекціонери Л. М. Ро, П. Є. Цехмистренко, М. Н. Никоненко, В. Я. Чупринюк.

Дерева середньорослі, у 15 років мають висоту 4,5 м, крона — округла, з віком широкоокругла, плакуча, густа. Дуже скороплідні, змішаного типу плодоношення, плоди дуже добре зав'язуються на однорічному прирості та кільчатках. Скелетні гілки відходять від стовбура під прямим або тупим кутом. Плодоносити починають на 3—4-й рік, а в 7—8-річному віці вже дають товарний урожай (116—141 ц/га). Урожайність висока, у старих насадженнях з різко вираженою періодичністю.

Плоди середнього і вищесереднього розміру — 125—158 г, окремі 185—190 г, округло-конічні або конічні, правильної форми, гладенькі, зелено-жовтого або світло-жовтого кольору з малиновим розмитим рум'янцем на більшій частині поверхні плода. М'якуш білий з жовтуватим відтінком, дрібнозернистий, соковитий, кисло-солодкий з слабким пряним присмаком, смакові якості добрі (4,3—4,7 бала). Містить 11,7—13,5% цукрів і 0,45—0,49% кислот. Знімають плоди на початку жовтня, у холодильнику зберігаються до лютого-березня.

Переваги — дуже раннє і рясне плодоношення, недоліки — в окремі роки плоди і листя інтенсивно уражуються паршою.

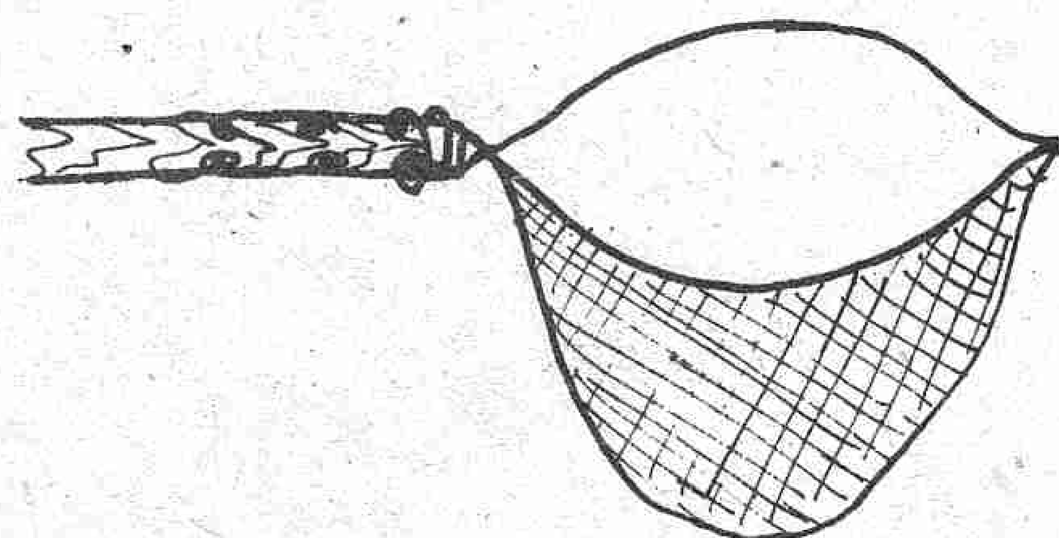
Сорт проходить державні випробування, перспективний у Центральному Лісостепу України і в районах культури Пепінки литовської.

В. Я. Чупринюк,
канд. с.-г. наук,
зав. відділом
Мліївського н.-д.
інституту садівництва
ім. Л. П. Симиренка

Служба взаємодопомоги

Зривайте на здоров'я

Як зірвати яблуко чи грушу, коли їх не можна дістати навіть з високої драбини? Я зробив знімач, і він мені видається кращим від тих, про які я читав і які бачив. З тонкого пружного дроту зробив петлю, кінці її скрутив так, щоб можна було прибити цвяхами до тички. До петлі міцною ниткою або еластичним дротом пришив мішечок. Вибрав грушу чи яблуко, підвів під неї свій «прилад», натиснув чи потягнув до себе залежно від напрямку гілки, й плід у торбі. Черешок заходить у паз дроту й ніколи не вислизне.



Зривати можна стільки плодів, скільки рука витримає. Отже, ви можете дістати й не ушкодити яблуко чи грушу на самому вершечку дерева.

І. Дубина,
Вінницька обл.,
Барський р-н, с. Іванівці

Щоб зберегти молодість

У № 1 «ДСГ» за 1993 рік М. Гнатенко із Сумщини запитувала, чи є народні рецепти, за допомогою яких людина могла б підтримувати молодість.

Рецепт за порадами французької косметики. Півсклянки сметани, один жовток яйця, сік з половини лимону, чверть склянки горілки (можна й спирт). Усе добре перемішати й цією сумішшю вранці та ввечері змащувати обличчя.

Суміш тримати в прохолодному місці.

В. Ф. Ярещенко,
м. Полтава

Як за допомогою народної медицини позбутися грибкового захворювання ніг, особливо великого пальця, бо ніготь деформувався і незручно ходити влітку босоніж чи у відкритому взутті.

Н. А. Савицька,
Харківська обл.



посухостійка культура, добре росте на суглинкових перегнійних грунтах. Плодоносити починає через 5—6 років, дерева-карлики і сорти-спури — через 3—4. Досліди і практика показують, що можна скоротити непродуктивний період до 3—4 років і зменшити при цьому в 1,5—2 рази габарити дерев на насіннєвих підщепах, якщо сформувати плоску крону мліївської модифікації. Ця технологія, автори якої в 1987 р. удостоєні Державної премії України, забезпечує високі товарні врожаї вже на 5—6-му році життя дерев.

Скороплідне, малогабаритне дерево з плоскою кроною створюється комплексом агроприйомів. Як підщепи використовують живці з спеціально відібраних і розмножених у маточному саду скороплідних високоурожайних дерев районованих та інших сортів (Лимонка, Іллінка, Олександрівка). Саджанці вирощують безпере-

рано навесні саджанець одразу зрізують на висоті 70—80 см від землі. Коли набубнявіють бруньки, їх очисують на майбутньому штамбику висотою 15—30 см. Пагони, що виросли з усіх залишених над штамбиком бруньок, весною наступного року відгинають у напрямку ряду (майбутньої плодової стінки) під кутом 75—80° і вкорочують на третину або чверть (нижні пагони менше, верхні — більше) — це сприяє кращому галуженню майбутньої напівскелетної гілки. Нижні відігнуті пагони підв'язують шпагатом до кілків, забитих у землю в площині ряду, а верхні — до нижніх (рис. 1). Прибирати кілки краще восени або наступної весни. Надалі усі верхні гілки підв'язують до вже здерев'янілих нижніх.

Пагін продовження вкорочують на 25—40 см. Якщо його зрізати вище, можуть утворитися розриви (вікна)

Сад без груші — не сад

Плодовий сад, де немає груші, не гідний називатися садом.
Олів'є де Серр

На Україні груша по праву вважається другою після яблуні плодовою культурою, площа її насаджень — близько 100 тис. гектарів. Плоди містять близько 14% цукру, 0,3% кислоти, багато пектинових та дубильних речовин, клітковини, трохи вітамінів С і Р. Їх можна цілий рік споживати свіжими, виготовляти з них соки, мармелад, пастилу, цукати та інші продукти. Важливо й те, що груша незамінна для тих, хто за станом здоров'я не може їсти яблука через їхню підвищену кислотність.

Велика заслуга у вивченні, розмноженні і впровадженні нових сортів груші належить Л. П. Симиренку, в його помологічному розсаднику було зібрано 1123 сорти цієї культури. Нині у виробництві близько 5 тис. сортів.

Груша «культурних» сортів — як правило, двоповерхове дерево, що складається з «дикої» кореневої системи (підщепи) і «культурної» надземної частини (прищеплений сорт). Проте часто вона може бути і триступінчастою. Підщепа — айва — з багатьма сортами не сумісна. Тому доводиться спочатку щепити на айву сорт, якому вона «симпатизує», а потім вже на нього — бажаний сорт. У груші, як і в яблуні, підщепа визначає габарити дерева, його скороплідність, урожайність.

На практиці застосовують два види підщеп для груші: насіннєві (сильнорослі) і розмножувані вегетативно (айва-а та ін.), які дають скороплідні карликові дерева.

Груша — переважно теплолюбна і

садковим способом, застосовуючи зимове щеплення, а сад закладають однорічками висотою 1—1,5 м. При цьому до мінімуму зменшується (в 15—30 разів) травмування саджанців під час викопування-пересаджування, що прискорює початок плодоношення.

Зовні і за основними параметрами така крона схожа на «плоске веретено», але має деякі принципові відмінності. Так, напівскелетні гілки тут створюють з усіх залишених з цією метою бруньок, а не через одну-дві, як у «плоского веретена», допускаючи їхнє загущення. Висота штамба 25—30 см — у 2—3 рази менша порівняно з існуючими (можна і зовсім без нього). Як свідчить практика, низький штамб з плоскою кроною не заважає обробляти грунт на пристовбурних смугах, зате значно знижує висоту дерева. Усі зміни в конструкції дерева, передбачені новою технологією, спрямовані на прискорення плодоношення і розміщення врожаю в центральній частині крони.

Крону формують так. Посаджений

у кроні, через що збільшиться висота дерева, а його продуктивний потенціал знизиться. Через 10—15 днів, коли набубнявіють бруньки, їх видаляють на верхній частині по всій довжині майбутніх напівскелетних гілок, проводячи рукою (в рукавиці) від кінця гілки до її основи біля стовбура. Це запобігає появі жировиків, а гілки, що виросли з бічних бруньок, розміщуються горизонтально (паралельно землі) і швидко обростають плодовими утвореннями.

Такі ж операції виконують і в наступні роки. Дерево вважається повністю сформованим через 5—6 років. Тому, обрізуючи його в цьому віці, центральний провідник вкорочують переведенням на слабку горизонтальну гілку (рис. 2). Якщо на другий-третій рік з'являються плоди, їх не видаляють, а дають достигнути.

Справжнє обрізування починають лише з 5—6-го року за умови рясного цвітіння і високого врожаю. Воно полягає в основному у проріджуванні і вкороченні напівскелетних гілок, які





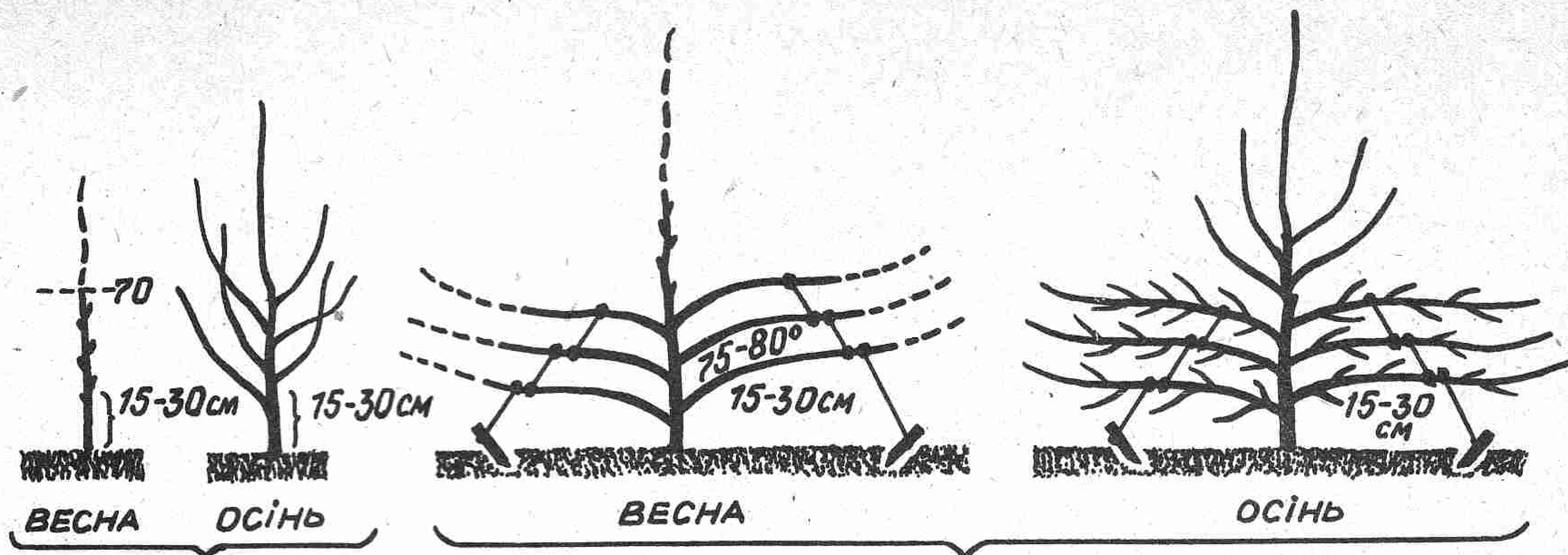
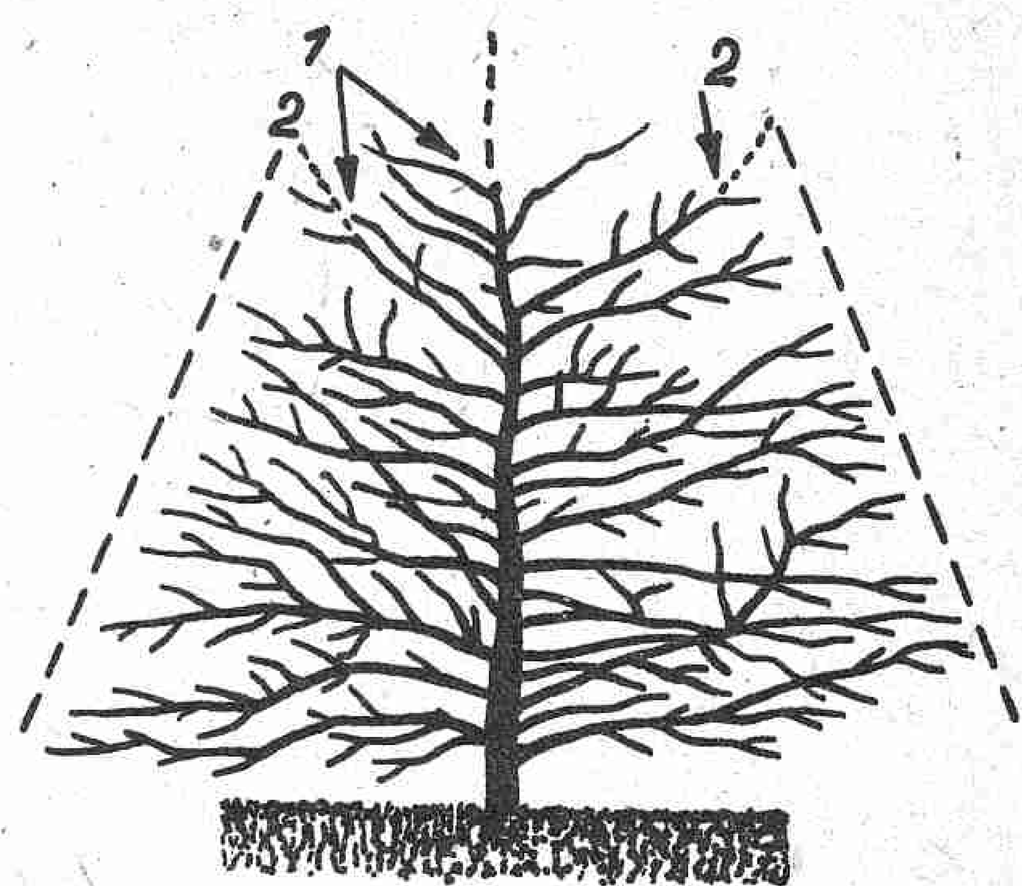


Рис. 1. Схема формування низькоштамбової плоскої крони скороплідної груші на насіннєвій підщепі. Пунктиром показано вкорочування саджанця навесні під час садіння, центрального провідника і бічних гілок — наступної весни.

Рис. 2. Шестирічне низькоштамбове дерево груші з плоскою кроною. Стрілками (1, 2) показано видалення пагонів продовження центрального провідника і провідників бічних гілок переведенням на слабку гілку. Дерево має форму трапеції, вершина якої звернена до сонця.



на цей час торкаються гілок сусіднього дерева. Напівскелетні гілки вкорочують тільки переведенням на слабкий пагін, а сильні верхівкові видаляють. Якщо на центральному провіднику і в основі напівскелетних гілок утворюються вовчки (жировики), їх не вирізують, а вкорочують на 1/3—1/4 і відгинають, щоб перетворити в плодові.

Закладаючи сад дворічними саджанцями і кронованими однорічками з дуже високим штамбом (80—100 см), краще його знизити. Для цього сформовану в розсаднику високопідняту крону зрізують на висоті 70—80 см, як і несформовану однорічку. Робити це потрібно навесні, до початку сокоруху. Наступні операції ті самі: видалення бруньок на майбутньому штамбі висотою 15—30 см, розведення в ряд, підв'язування напівскелетних гілок тощо.

Перші два роки дерева поливають не менше як 2—3 рази, потім — 1—2. Міжряддя можна 2—3 роки займати під суниці, картоплю, овочеві культури або засівати травою. Але при цьому груші слід поливати з розрахунку 4—6 відер під дерево через кожних два тижні. Бажано поливати і міжрядні культури.

Перекопуючи землю перед садінням, слід внести не менш як 8—10 кг гною на 1 м^2, а потім в кожну яму по 15—20 кг перегною, змішаного з верхнім шаром грунту. У цьому разі відпадає потреба у підживленні дерев протягом перших 3—4 років. Дози мінеральних добрив на п'ятому — шостому році збільшують у 1,5—2 рази порівняно із звичайними. Азотні вносять за два — три рази, починаючи з весняного закриття вологи і до середини червня, калійні і фосфорні — однаковими дозами у червні — серпні і відразу після збирання врожаю.

Садять дерева звичайним способом. Головне при цьому — ступінь ущільнення грунту: чим більше утоптано землю, тим кращі будуть результати. Глибина садіння саджанців на насіннєвій підщепі — на 3—4 см вище кореневої шийки, на вегетативній — на 4—6 см нижче місця щеплення, щоб прищепа не торкалася землі, інакше дерево перейде на «власний» корінь і стане великогабаритним. Ще одне, не менш важливе правило: коли б ви не посадили дерево — весною чи восени, обрізувати його до заданих параметрів слід тільки рано навесні.

Сад без хімії — мрія кожного садівника. З цією метою насамперед слід підбирати імунні, стійкі до основних захворювань груші сорти (їх подано нижче). Крім того, дуже важливо ретельно збирати і знищувати восени рештки урожаю, листя, стару кору, бур'яни, боротися з шкідниками, застосовуючи біопрепарати і ловчі пояси, змащені отрутою — тіофосом та ін. (пам'ятайте: до дерева пояс накладають сухим папером, а змащена частина звисає донизу). Садивний матеріал бажано купувати у державних розсадниках.

Кращі сорти груш

Літні

Мліївська рання. Зимостійкий сорт. На сильнорослій підщепі починає плодоносити на 6—7-й рік, даючи регулярно високі врожаї. Дерево середніх розмірів. Крона широкопірамідальна, рідка. Добре вдається на айві.

Знімають плоди в середині серпня, вони середні за розміром — маса 110—120 г, широкогрушоподібні. Шкірочка жовтувато-зелена, часто із загаром на сонячному боці, по всій поверхні плода розсіяні дрібні іржаві крапки. Стійкий до парші.

Улюблена Клаппа. Досить зимостійкий. На дикій лісовій груші вступає в плодоношення на 6—8-й, на айві — на 4—5-й рік. Урожайність висока, щорічна. Дерево швидкоростуче, утворює широкопірамідальну крону, нижні гілки дещо звисають.

Урожай збирають наприкінці серпня, за 7—10 днів до настання повної стиглості. Плоди вищесереднього розміру або великі — 150—200 г, короткогрушоподібної форми, горбкуваті. Шкірочка жовтувато-зелена, у повністю стиглих плодів — жовта з яскраво-червоним рум'янцем на сонячному боці. М'якуш білий, дуже соковитий, винно-солодкий. Сорт стійкий до парші.

Лимонка. Зимостійкість висока. На сильнорослій підщепі початок плодоношення —8—9-й рік. Урожайність висока, але періодична. Дерево дуже велике, з розкидистою широкою кроною. Плоди достигають нерівномірно, знімають їх з кінця липня протягом 12—15 днів. Використовують як свіжими, так і для приготування сухофруктів, цукатів, мармеладу, а також консервують.

Плоди нижчесереднього розміру (60—90 г), грушоподібної форми, нерівнобокі, горбкуваті. Шкірочка гладенька, лимонно-жовта. М'якуш жовтуватий, середньосоковитий, майже солодкий, з невеликими грануляціями біля насінної камери. Сорт сприйнятливий до парші.

Корсунська. Зимостійкість висока. На сильнорослій підщепі починає плодоносити на 6—7-й рік. Урожайність висока, щорічна. Дуже добре вдається на айві. Дерево середніх розмірів, крона широкопірамідальна.

Знімна стиглість плодів настає в середині серпня. Їх можна відразу споживати, а зберігати не більше 2—3 тижнів.

Плоди середнього розміру — 110—140 г, ширококонічні, дещо горбкуваті. Шкірочка світло-зелена; коли груші достигають, набуває соломистого

відтінку. У більшості плодів на сонячному боці гарний червоний рум'янець. М'якуш білий, соковитий, ніжний, смачний. Перестиглі плоди «пухнуть». Сорт стійкий до парші.

Велика літня. Зимостійкість висока. На насіннєвій підщепі вступає в плодоношення на 6—7-й рік. Урожайність висока, щорічна. Дерево сильноросле, крона широкоокругла, гілки звисають. Плоди знімають у першій декаді серпня, вони відразу придатні для споживання, зберігатися можуть 10—15 днів.

Маса плодів — 120—150 г, форма — широкогрушоподібна. Шкірочка світло-зелена, при достиганні — жовто-зелена з безліччю сірих крапок на всій поверхні плода. На деяких плодах буває гарний червонуватий рум'янець на сонячному боці. М'якуш білий, з незначною жовтизною, дуже соковитий, тане в роті, солодкий з приємною кислуватістю. Біля насінної камери невелика грануляція. Сорт стійкий до парші.

Осінні

Лісова красуня. Зимостійкий десертний сорт. На сильнорослій підщепі починає плодоносити на 6—8-й, на айві — на 4—5-й рік. Урожайність висока, щорічна, якщо вдалося захистити від парші. Дерево велике, з широкопірамідальною густою кроною.

Урожай знімають наприкінці серпня — на початку вересня. Плоди можуть зберігатися від двох тижнів до місяця і більше. Їх можна споживати свіжими (дуже смачні) або переробляти. Маса плодів — 150—220 г, на карликовій підщепі — до 300—350 г. Шкірочка тонка, щільна, зеленувато-жовта, коли достигають — золотисто-жовта, з дуже гарним яскравим рум'янцем на сонячному боці. М'якуш жовтувато-білий, дуже соковитий, маслянистий, на смак — солодкий з приємною кислуватістю.

Сорт дуже уражується паршою.

Добра Луїза. Сорт зимостійкий в умовах України, крім північних районів. На сіянцевих підщепах починає плодоносити на 6-й рік. Урожайність висока, щорічна. Дерева великі, крона широко- або зворотнопірамідальна, густа. Добре вдається на айві.

Плоди знімають наприкінці серпня — на початку вересня, зберігаються вони 20—30 днів, за розміром середні (100—150 г), овально-видовжені. Шкірочка тонка, ніжна, гладенька, лимонно-жовта з яскравим червоним рум'янцем. М'якуш білий, ніжний, соковитий, добрий або дуже добрий на смак — солодкий з приємною кислуватістю.

Сорт стійкий до парші.

Платоновська. Зимостійкість достатня. На дикій лісовій груші вступає в плодоношення на 6—7 рік. Урожайність висока, з невеликими коливаннями по роках. Добре вдається на айві. Дерево сильноросле з пірамідальною кроною. Знімна стиглість плодів настає наприкінці вересня — на початку жовтня, споживча — наприкінці жовтня — на початку листопада. Плоди можуть зберігатися в холодильнику до кінця грудня, не втрачаючи смакових якостей. За розміром вони середні — 150—180 г, широкогрушоподібні. Шкірочка зеленувата, при достиганні — золотисто-жовта. М'якуш білий, дуже соковитий, тане в роті, солодкий, смак відмінний.

Сорт стійкий до парші.

Професор Любочко. Зимостійкість висока. На сильнорослій підщепі починає плодоносити на 6—7-й рік. Урожайність висока, регулярна. Дерево середнього розміру з широкопірамідальною кроною. Знімна стиглість плодів — початок жовтня, споживча — початок листопада, зберігаються до грудня.

Плоди масою 150—200 г, широкогрушоподібної форми. Шкірочка зелена, при достиганні — зеленувато-жовта. М'якуш білий, соковитий, має добрі смакові якості. Сорт стійкий до парші.

Зимові

Бере Арданпон. Добре росте лише на глибоких родючих грунтах за умови достатньої кількості тепла і вологи. Дерева мало стійкі до значних знижень температури. На сильнорослих підщепах починають плодоносити на 8-й рік. Урожайність залежить від умов вирощування. Нерідко після рясного цвітіння багато зав'язі осипається. Добре вдається на айві. Знімна стиглість плодів настає на початку жовтня, споживча — в листопаді, лежати можуть до кінця січня.

Дерева великі, крона високопірамідальна, густа. Плоди великі — 170—220 г, кільчастогрушоподібної або айвоподібної форми. Поверхня горбкувата, з ребрами, що виступають на верхівці плода, як у айви. М'якуш білий, ніжний, соковитий, тане в роті, кислувато-солодкий, ароматний, відмінного десертного смаку.

Сорт стійкий до парші.

Жозефіна Мехельнська. Серед зимових сортів найбільш зимостійкий. Дерева на сильнорослих підщепах вступають у плодоношення досить пізно — на 7—9-й рік, але потім родять добре. Плоди знімають у першій декаді жовтня. Їсти їх можна в грудні, а зберігати до кінця січня і довше.

Дерева невеликі, крона широкопірамідальна. Плоди — 120—140 г, короткогрушоподібної форми. Шкірочка тонка, гладенька, світло-зелена, при достиганні світло-жовта з численними сіруватими крапочками і плямками. М'якуш рожевий, соковитий, тане в роті, солодкий з легкою приємною кислуватістю та мускатною пряністю, дуже смачний.

Сорт стійкий до парші.

Кюре. Досить зимостійкий. На дикій груші починає плодоносити на 7—8-й, на айві — на 4—5-й рік. Відмінно вдається на айві, даючи рясні врожаї. Плоди зберігаються залежно від району вирощування 2—3, у холодильнику — до 6—7 місяців.

Дерева великі, із зворотнопірамідальною кроною, середньої густоти. Плоди масою 180—200 г, видовжено-грушоподібні, часто нерівнобокі. Шкірочка товста, світло-зелена, при повній стиглості блідо-жовта з численними крапочками і плямами, іноді з рум'янцем на сонячному боці. М'якуш білий або жовтуватий, соковитий, кисло-солодкий, терпкуватий. Смак — від посереднього до доброго.

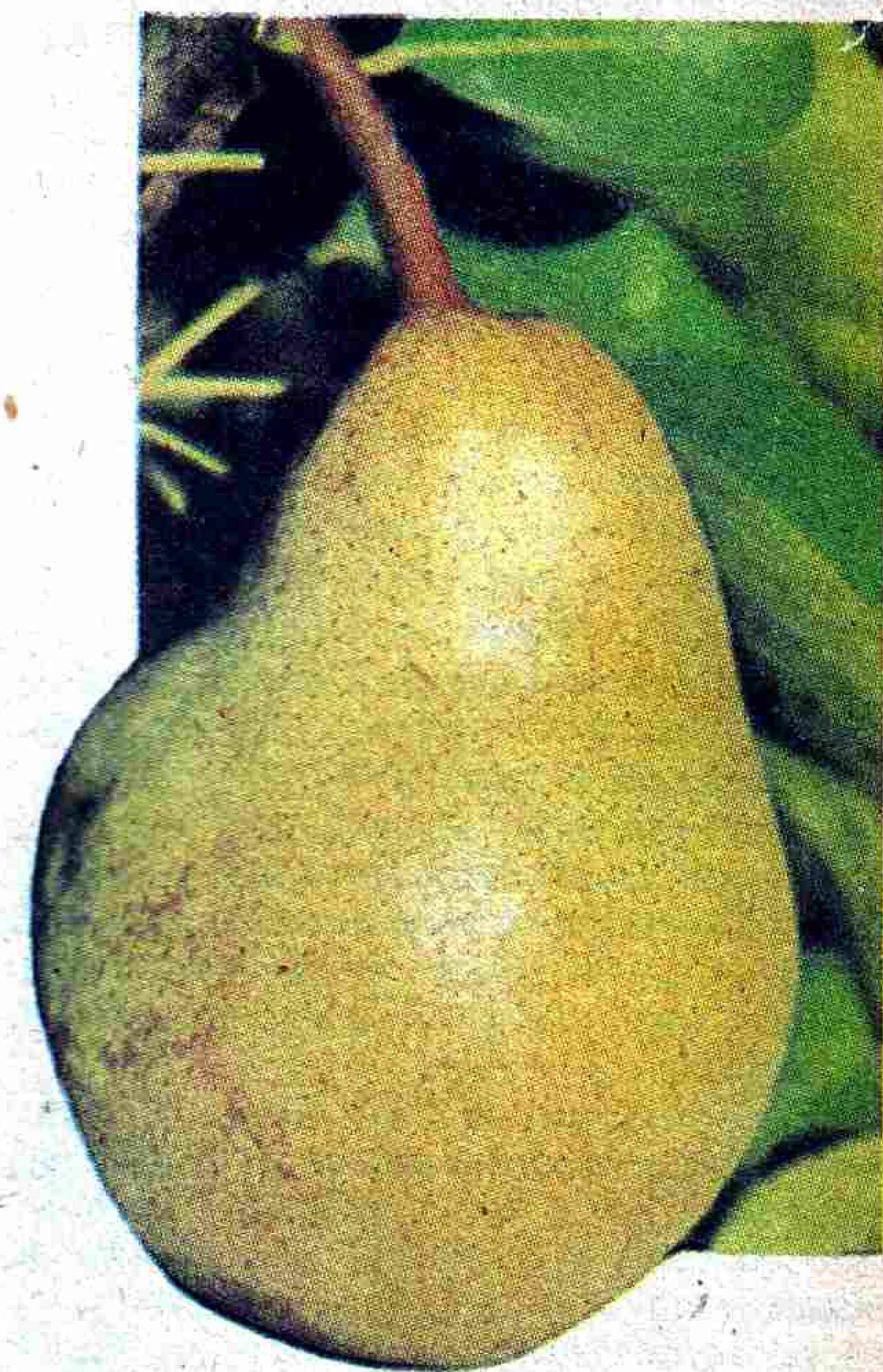
Сорт стійкий до парші.

Зимова Мліївська. Зимостійкість висока. На сіянцевих підщепах вступає в плодоношення на 6—7-й, на айві — на 4-й рік. Урожайність висока, щорічна. Дерево сильноросле з високою пірамідальною кроною.

Плоди знімають на початку жовтня, придатні до споживання не раніше кінця грудня, зберігаються до квітня-травня. Вони досить великі — 180—200 г, видовжено-грушоподібні, злегка горбкуваті. Шкірочка гладенька, на дотик дещо «жирна», жовтувато-зелена з легким загаром. М'якуш жовтувато-білий, дрібнозернистий, соковитий, солодкий з приємною кислуватістю, добрий на смак.

Сорт стійкий до парші.

М. М. Артеменко,
А. А. Кучер



Літнє щеплення дерев

Як відомо, існує чимало методів окультурення плодових дерев. Це перш за все щеплення, а також окулірування, копулірування, підсаджування тощо. Ці методи дають непогані результати, якщо правильно і вчасно виконувати всі операції, ретельно доглядати за садом.

Нещодавно спеціалісти Вінницької зональної науково-дослідної станції садівництва запропонували зимове щеплення плодових дерев. Спосіб ніби хороший. Однак на практиці він виявився не зовсім ефективним: процент приживлення прищеп порівняно низький, та й наслідки роботи стають відомими пізно.

Як показує мій досвід, надійнішим і результативнішим є літнє щеплення. Так, саме щеплення, а не окулірування. Суть його полягає в тому, що в період, коли звичайно роблять окулірування (середина липня — початок серпня, тобто під час другого сокоруху), під кору підщепи замість щитка з брунькою вставляють відрізок пагона гілки, взятої з дерева потрібного сорту. Все інше — як при звичайному щепленні.

Які ж переваги цього методу?

Перша і головна: прищепа проростає через один-півтора місяця, що є гарантією її приживлення, дальшого росту і розвитку.

По-друге, зберігається рік, якщо прищеплені навесні гілки з якихось причин не прижилися, а повторне щеплення дички можливе тільки наступного року.

Третя перевага — навесні з літньої прищепи розвивається 2—3 бічних і верхня стрижнева гілки, які до осені сягають 40—60 см завдовжки, що, по суті, дає виграш цілого року порівняно з окулíруванням.

Не менш важливо й те, що практично виключається можливість помилки в бруньках, оскільки у верхній частині прищепи (хоч краще приживлюється середня) завжди переважають ростові бруньки, тоді як при окуліруванні нерідко приживлюються квіткові бруньки, які практично неможливо відрізнити, а вони не дають росту.

У випадках, коли матеріалу для прищеп мало, літнє щеплення є економнішим, бо пагін практично використовується повністю. Верхня його частина йде на прищепу, а бруньки середньої — на окулірування. Економія очевидна.

Нарешті, окультурене таким чином дерево 3—4-річного віку починає плодоносити на другий-третій рік, тоді як окуліроване — лише на 4—5-й.

Цим, зрозуміло, не вичерпуються усі переваги літнього щеплення. Вони, можливо, ще будуть виявлені в процесі росту і розвитку прищеп, оскільки мій досвід поки що обмежується п'ятьма роками.

Слід сказати, що до літнього щеплення я прийшов, можна сказати, випадково. Кілька років тому, коли робив на присадибній ділянці окулірування молодих дерев, у сумці з мокрим мохом залишилося кілька верхівок однорічних пагонів. Викинути їх було шкода. Отож зрізав навкіс пагін, зробив надріз, вставив зріз під кору дерева-підщепи і обв'язав стрічкою. По дві прищепи на дві вишні і три — на грушу.

Через 8 днів послабив обв'язку, а на 12—14-й день перевірив, чи прижились. Черешки листків однаково відпадали як на окулірувальних щитках, так і на прищеплених гілках. Полив двома відрами води грушу і по одному — вишні.

Минув місяць. Бруньки на прищепах, а їх було по три-чотири, крім верхньої, набрякли, а ще через десяток днів з'явились зелені листочки. Подібного, скажу, досі не траплялось, хоч садівництвом займаюсь не один рік. Згодом листочки набули темнозеленого кольору, а з настанням приморозків почорніли і обпали. Здавалось, усе марно. Але...

Навесні на всіх семи гілках-прищепах розвинулись і пішли в ріст запасні бруньки, які до пізньої осені, очевидно, встигли визріти. Тепер на кожній прищепі, крім верхньої стрижневої, росло 3—4 бічні гілки. Деревця-підщепи старанно обкопав, полив розчином коров'яку.

Дали пагони і окуліровані дерева. Але краще розвивались прищепи. До осені кожна бічна гілка на груші мала довжину 30—40, а стрижнева — 60 см. Щоправда, одну прищепу під час розрідження довелось видалити. На вишнях приріст був дещо меншим.

Наступного року повторив літнє щеплення на яблуні і сливі. Більшість прищеп успішно прижививлись.

Ця робота мене захопила, хотілось її продовжити. Але дичок для підщеп на ділянці вже не було. Довелось робити досліди на гілках уже кількарічних плодових дерев. Результати виявились також втішними.

Крім двох вишень, груші, яблуні і сливи, літні прищепи прижились ще на трьох сливах, яблуні, груші, абрикосі і черешні. До осені на всіх гілках, за винятком двох на 8-річній сливі, з'явились листочки, які пізно восени, як і слід було чекати, примерзли і обпали. Але навесні вони явно підуть у ріст.

Отже, на моїй ділянці ростуть і розвиваються 24 літні прищепи, з них 16 торішніх. На окремих деревах уже навіть сформовано крону.

До сказаного слід додати, що ще на трьох присадибних ділянках у Вінницькому і Могилів-Подільському районах на прохання власників садиб провели літнє щеплення дерев. Прищепи, а їх понад 40, ось уже другий рік ростуть і розвиваються.

Коротко про особливості літнього щеплення. Прищепи мають бути добре визрілими, особливо у верхній частині пагона. Якщо верхівки недозрілі, прищепу слід затінити або натягнути на неї целофановий мішечок, підв'язаний знизу, в який влити трохи дистильованої води для створення вологого мікроклімату.

Робити щеплення краще в хмарні дні, але ні в якому разі не в дощові. Крім того, як і при окуліруванні чи весняному щепленні, не слід допускати пересихання живця — прищепи. Щепити бажано наприкінці дня, але не пізніш як через 4—5 годин після зрізування пагона з материнського дерева, зберігаючи його до щеплення в посудині з вологим мохом.

Обмазувати місце щеплення слід якісним садовим варом зразу після обв'язування прищепи. Ізоляційну синтетичну стрічку треба навивати клейкою частиною назовні, бо клей нерідко містить хімічні елементи, які, випаровуючись, згубно діють на клітини камбію дерева, і прищепа засихає.

На великих плодових деревах прищепи краще приживлюються на однодворічних гілках (так званих вовчках). Хоч є приклади успішного приживлення літньої прищепи на зрізі гілки на пеньок у сливи 8-річного віку.

І ще одне: ні в якому разі не слід обривати молоді листочки, що з'явились на прищепі восени (мовляв, прищепа і так квола). А якщо через місяць-півтора бруньки на прищепі не розвинулись, дерево слід два-три рази добре полити. Листочки неодмінно з'являться.

Отже, досвід і практика переконують: літнє щеплення результативне і його слід застосовувати у практиці садівництва.

Г. А. Скоряк,
садівник-аматор,
м. Вінниця

Служба взаємодопомоги

Я ще зовсім молода дівчина, але часто думаю про свою майбутню сім'ю і про те, що треба багато вміти, щоб стати гарною господинею і дружиною для чоловіка і матір'ю для дітей. Хоч дещо вже знаю, але дуже хочу навчитися ткати домашні килимки й ковдри, а також як у домашніх умовах можна пофарбувати нитки з вовни власних овець.

С. Павлишин,
Закарпатська обл.

Чи можна перефарбувати синтетичні речі не хімічними барвниками, а за допомогою, скажімо, кори дерева, листя чи якимись іншими народними засобами.

Є. В. Сейко,
Сумська обл., м. Шостка,
вул. Калініна, 46

Напевно, кожна господарка бажала б мати курчат, гусенят, каченят не інкубаторних, а своїх, домашніх. Тому хотіла б прочитати про досвід догляду за ними, як і що треба робити, щоб рано навесні неслися гуси та качки, а кури найраніше заквоктали.

В. М. Марченко,
Чернігівська обл.,
Талалаївський р-н, с. Скороходове



Великоквіткові клематиси

Щороку багатьом садівникам-аматорам я висилаю саджанці клематисів. Іноді протягом літа мені вдається виростити 300—400 штук. Та бажаючих значно більше. Надсилаючи листи-замовлення, садівники розпитують про вирощування клематисів.

То які ж вони, клематиси? Перш за все це одна з найкращих багаторічних рослин з високими декоративними якостями. У 3—4-річному віці формується ліановий кущ із 10—15 пагонами, які відходять від кореня. На опорі він створює зелену стінку висотою 2—2,5 м і шириною 1—1,5 м. Влітку на ній ніби хтось насипав цвіту: одночасно 300—400 і більше квіток діаметром 10—20 см. Середня тривалість цвітіння у різних сортів різна: від 40 до 110 днів. Клематиси мають різноманітні кольори і відтінки. Зрізані зберігають свої декоративні якості протягом 10—15 днів.

Найпоширеніші у нас в Україні такі сорти.

Бал квітів. Ліана сягає 2 м. Квітки 14—18 см в діаметрі, мають по 6—8 гофрованих пелюсток. Бузково-голубі, тичинки коричневі, квітує із середини травня до середини серпня протягом 100 днів.

Вікторія. Один із найвисокоросліших клематисів. Довжина пагонів — 4—5 м. Квітки діаметром 10—15 см, рожево-бузкові. Тичинки жовті. Дуже щедро цвіте влітку — півтора місяця.

Віль де Ліон. Ліана до 3 м завдовжки, квітки діаметром 10—12 см, червоні. Тичинки жовті. Квітує влітку протягом 70 днів.

Джіпсі Куїн. Ліана довжиною 2,5—3,5 м. Квітки діаметром 10—15 см. Пелюсток 6, темно-фіолетові. Цвіте протягом червня — серпня 80 днів.

Надія. Висота 2,5—3 м. Квітки діаметром 14—16 см. Пелюсток 6, рожеві з червоною смужкою по центру, тичинки жовті. Цвіте в травні-липні протягом 80 днів.

Ніколай Рубцов. Ліана висотою до 2,5 м. Квітки 10—17 см в діаметрі. Пелюсток 6, червоно-бузкові, тичинки жовті. Цвіте з травня до вересня протягом 115 днів.

Президент. Темно-синього кольору пелюстки, тичинки червоні.

Ернест Маркхем. Червоно-малиновий, тичинки світло-коричневі.

Андре Леруа. Бузково-синій, тичинки жовті.

Клематиси можна висаджувати на постійне місце восени, весною і навіть влітку. Але найкращі строки — вересень-жовтень. Відстань між саджанцями — близько 1,5 м. Незважаючи на те, що саджанці маленькі, ями копаю великі — 60×60×60 см. На дно висипаю 2 відра піску, потім 10-сантиметровий шар битої цегли для дренажу, 50—100 г суперфосфату або нітрофоски, склянку деревного попелу, півлопати курячого посліду і відро перегною. Все це заливаю 10—15 відрами води. Коли вода вбереться в землю, починаю висаджувати саджанці із 1—2 нижніми бруньками. Перед цим вмочую все коріння у сметаноподібну «бовтанку» з глини і коров'яку (співвідношення 1 : 1). Нижню бруньку заглиблюю в землю на 5—8 см. Завдяки цьому коріння взимку захищене від холоду, а влітку — від перегрівання.

Із настанням морозів над саджанцем насипаю горбочок землі заввишки 10—15 см і притрушую торфом або листям. Весною землю відгрібаю. Навколо саджанця утворюється лунка для поливу. Потім ставлю металеві опори товщиною 10—15 мм і висотою 2—2,5 м. Відстань між ними близько метра. До опор прикріплюю 5—6 рядів дроту.

У перший рік поливаю щотижня не менше 1—2 разів. Навколо саджанця грунт замульчовую торфом, листям або тирсою. Стебла клематисів люблять сонце, а коріння — затінок, тому біля них можна садити нагідки чи петрушку.

Як розмножувати клематиси? Великоквіткові сорти розмножують вегетативно, тобто живцями (гілочками), відводками і поділом куща, дрібноквіткові — насінням.

Найпростіший спосіб — викопати 5—6-річний кущ, у якого є багато пагонів, землю відмити водою, обережно розправити коріння і розділити його на 3—5 частин. На надземній частині стебла залишити 1—2 пари нижніх бруньок, а решту відрізати. Робити це краще рано навесні.



Коли розмножують відводками, слід восени викопати радіально канавку глибиною 5—10 см і довжиною 50—60 см, покласти туди один із пагонів і засипати землею (верхівку не прикидати). Протягом літа часто поливати. Восени чи весною укорінений відводок викопати, відокремити від материнського куща і розрізати на окремі саджанці, яких може бути 2—3 і більше.

Я розмножую в основному зеленими живцями. Перед початком цвітіння вирізую з маточного куща (із середньої частини) пагін, нарізую 3—5 живців з однією парою листочків. Листки вкорочую наполовину, над брунькою залишаю пеньок довжиною 2 см, а під нею — 4 см. Для живцювання нижня і верхня частини пагона не придатні, бо зверху немає росткових бруньок, там закладені квітконоси.

Для кращого укорінення зелених живців використовую як стимулятор росту гетероауксин, сік алое, весняний бджолиний мед. Наприклад, беру столову ложку меду і розчиняю його в одному відрі води. Нижні зрізи живців занурюю в цей розчин на добу. Підтримую температуру близько 20—25 ° С. Через кожні 2—3 години живці обприскую водою кімнатної температури. Після цього висаджую їх у підвазонник, заповнений сумішшю піску і торфу, так, щоб брунька була заглиблена в землю на 1 см, поливаю.

Потім підвазонник ставлю у целофановий пакет, зверху зав'язую і виношу надвір у затінок. Через 2 місяці частина живців укорінюється.

Деякі живці висаджую у плівковий парник розміром 1×2 м. Поливаю 2—3 рази на тиждень, обприскую із «Росинки» через кожні 2—3 години. Слідкую, щоб температура в парнику не перевищувала 25—30 °С. Із усіх висаджених живців через 2 місяці укорінюються 40—50% залежно від сорту. Зимують вони у цих же парниках, правда, певна частина їх гине взимку, особливо ті, в яких слабка коренева система. Весною висаджую у відкритий грунт, а восени їх вже можна пересаджувати на постійне місце. Однак протягом спекотного літа 1992 р. у мене загинула майже половина рослин, очевидно, від перегрівання кореневої системи, а не від нестачі вологи, бо грунт я підтримував весь час вологим.

Отже, вирощувати великоквіткові клематиси досить складно, особливо там, де немає автоматичної установки для створення штучного переривчастого туману.

Як обрізувати клематиси? У тих, які цвітуть на пагонах цьогорічного приросту (Вікторія, Віль де Ліон), пізно восени обрізую усю надземну частину, залишаючи над поверхнею землі пеньочки завдовжки 10—15 см із однією парою нижніх бруньок. Клематиси, які цвітуть на пагонах минулорічного приросту (Бал квітів, Надія, Президент, Лавсоніана), восени вкорочую лише на одну третину, а всі загущені і слабкі пагони вирізую зовсім.

Отже, якщо дотримувати певних вимог і ретельно доглядати за рослинами, клематиси щедріше цвітуть і менше уражуються хворобами.

Шановні колеги, якщо у Вас виникнуть ще запитання щодо вирощування великоквіткових клематисів, пишіть. На сторінках нашого журналу «ДСГ» я постараюсь дати відповідь.

В. В. Ганжа,
258660, Черкаська обл.,
смт Лисянка, пров. Шевченка, 9





Давайте спілкуватися

Дуже захоплююсь вирощуванням кімнатних квітів, завжди передплачувала журнал «Цветоводство». Останнім часом на сторінках «ДСГ» почали з'являтися цікаві матеріали про різні квіти. І я із задоволенням передплатила «Дім, сад, город», сподіваючись і надалі знаходити на його сторінках цікаве і корисне про амарилісові, бульбову бегонію та про квіти відкритого грунту.

А ще я мрію спілкуватися з такими ж захопленими і залюбленими в квіти людьми, як і сама. Адже в Україні є багато любителів цих чудових рослин. Тож поділіться, квітникарі, досвідом вирощування і розведення кімнатних квітів. Можливо, хтось має і садивний матеріал, який хотів би продати.

Вирощую кімнатні рослини давно. Коли жила в місті, можливості були обмежені. Нині вийшла заміж, перебралася в село. Чоловік теж «захворів» моїм захопленням і маємо чудову колекцію, до якої входять китайська троянда, калли, гіппеаструми, пеларгонія, валота, зігокактус, хойя і ще більш як 20 різних рослин.

То ж відгукніться ті, для кого квіти — невід'ємна часточка життя!

С. В. Крива,
281762, Хмельницька обл.,
Дунаєвецький р-н, с. Соколець

Іржа на хризантемах

Вирощую хризантеми білі, великі. Але дуже уражуються іржею. Квіти якісь брудні, у цятках. Це, напевно, якась хвороба, а як з нею боротись, не знаю.

Н. В. Кравова,
Дніпропетровська обл.

Якщо хризантеми уражені збудником іржі, необхідно провести 2—3 обробки 1%-ною бордоською рідиною або 0,4%-ною суспензією хлорокису міді в такі строки: першу — при виявленні ознак захворювання на окремих рослинах; другу — перед цвітінням рослин; третю — після цвітіння.

Ю. В. Калюжний,
канд. біол. наук, доцент УСГА

У вазонах, де ростуть квіти, завелися малесенькі черв'ячки, які з'їдають рослини. Коли поливаю, вони скачуть. Хотіла б, щоб читачі порадили, чим можна їх знищити і як саме.

В. В. Куцолабська,
Вінницька обл., Шаргородський р-н,
с. Мурафа

Служба взаємодопомоги

Проти шкідників—

У «ДСГ» вже не раз друкувалися матеріали з місць про використання настоїв та відварів різних рослин проти шкідників саду й городу. На прохання багатьох читачів друкуємо узагальнений матеріал з цього питання, підготовлений у Мліївському інституті садівництва ім. Л. П. Симиренка

Багато шкідників у плодових культур. Чимало завдають вони збитків: частина врожаю гине, багато плодів стають нестандартними, знижується можливість тривалого їх зберігання. Так, личинки яблуневої та грушевої плодожерки, вгризаючись в плоди, призводять до їх осипання, зниження якості. Непоправної шкоди завдає личинка вишневої і черешневої мухи, роблячи ягоду зовсім неїстівною. Не менше збитків від яблуневої молі, смородинової скляви, різних брунькоїдів та багатьох інших шкідників.

Серед способів боротьби з ними одним з найефективніших є хімічний: обприскування садів і ягідників за рекомендованими наукою методами дає змогу повністю знищити більшість ворогів плодових і ягідних культур.

Проте при невмілому використанні отрут на плодах залишається якась їх частка. Крім того, робота з ними певною мірою шкідлива для людини. У зв'язку з цим останнім часом все частіше й частіше можна почути, що краще брати плоди з червоточинами: матимеш гарантію відсутності на них отрут. Тим часом досліди і практика показують, що це далеко не так. Розроблена наукою і рекомендована виробництву інтегрована система боротьби з шкідниками і хворобами садових культур передбачає знищення однієї отрути іншою шляхом чергування їх при обприскуванні, що забезпечує повну відсутність найменших залишків отрут на плодах.

Однак недосить чітке дотримання такої схеми боротьби може призвести до того, що на плодах залишиться чимало отрути. Щоб запобігти цьому, наука працює над розробкою біометодів, а багато любителів використовують проти шкідників «домашні» засоби: настоянки різних рослин, світлові та інші пастки, ловчі пояси і навіть «одяг» для плодів. Вони досить ефективні і грунтуються головним чином на дезорієнтації шкідників у запахах плодів, які є для них або їх потомства кормовою базою. Досліди показують: якщо соком молодої зав'язі яблука чи груші добре змастити звичайну суху дошку з будь-якого дерева (сосни, дуба, граба, липи тощо), то плодожерка не забариться з відкладанням на ній яєць. Тут, як і всюди в біології шкідника, виявляється своєрідне піклування про харчування майбутнього покоління.

Застосування розчинів різних рослин (часнику, цибулі, полину, пасльону, чемериці, блекоти та інших) змінює запах зав'язі плодів і водночас отруює того чи іншого шкідника, відганяє його подалі від саду або й знищує, коли потрапляє в органи травлення чи інші частини тіла комахи.

Найбільшу групу інсектицидних рослин дає садівникові родина пасльонових. Її представники — як дикі (солодкий паслін, чорна блекота, звичайний дурман), так і культурні рослини (помідори, картопля, перець, тютюн та інші) по-різному, але майже за одним принципом діють на ворогів саду, вбиваючи личинки або й дорослих жуків.

Нижче подаємо кілька рекомендацій широкому колу аматорів саду щодо використання найдоступніших «домашніх» підручних засобів.

Помідор їстівний не для шкідників

Хто не їв звичайних червоних, жовтуватих чи рожевих помідорів? Великих, малих, глечикоподібних, круглих, ребристих? І кожен з них — смачний, приємний, високовітамінний, корисний, навіть має лікувальні властивості. Та не всі знають, що зелене бадилля помідорів — досить токсичне для ворогів саду і городу, особливо для листогризучих шкідників (яблуневої плодожерки, капустяної совки, лугового метелика, ріпакового квіткоїда та інших). Відвар з нього готують так: 4 кг дрібно порізаного сирого бадилля помідорів настоюють 3—4 год в 10 л води, після цього 30 хв кип'ятять на слабкому вогні, охолоджують і проціджують, герметично закривають у скляному посуді і виносять до погреба або в інше холодне приміщення, але так, щоб зимою розчин не замерзав. Відвар зберігає свою токсичність не менше року, тобто до нового сезону боротьби з шкідниками.

Перед обприскуванням саду торішній відвар розчиняють у пропорції 1 л на 2 л води. Свіжий відвар дещо токсичніший, тому його розбавляють більше: 3 л на 10 л води. Для підвищення токсичності як старого, так і цьогорічного відвару до 10 л робочого розчину додають 40 г мила, добре розколочують і обприскують дерева звичайними пульверизаторними апаратами або поливалками.

Бадилля картоплі не до смаку кліщам та попелиці

Картопля і помідори належать до однієї родини рослин — пасльонових. Вони — як рідні брат і сестра, хоч у помідорів споживають «вершки», а в картоплі — «корінці».

Бадилля ж обох культур — отрута для шкідників саду та городу. Картоплиння токсичніше діє на кліщів та попелиць. З нього теж готують водний настій. Для цього 1,2 кг дрібно порізаного зеленого бадилля (можна сухого — 600—800 г) заливають 10 л води, настоюють 3—4 год і проціджують. Обробляти дерева і кущі найкраще після заходу сонця, а в хмарну (але не дощову) погоду з 7—8 години вечора, бо під час обприскування вдень можуть бути опіки.

Обробляти дерева проти кліщів та попелиць майже завжди треба раніше, ніж є «вільне» зелене бадилля картоплі. Її, як правило, ще не викопали, а шкідників уже слід знищувати. Використовувати бадилля незібраної картоплі теж недоцільно. Тому найкраще заготовляти його під час копання бульб восени. Збирають тільки зелене, не вимокле на дощі бадилля. Сушать під навісами, зв'язують у невеличкі пучки і зберігають підвішеними на горищах. Окремі садівники зібране зелене бадилля ріжуть на шматочки 1—1,5 см, сушать і зберігають підвішеними у марлевих мішечках на горищі чи в інших сухих місцях до часу використання.

Паслін — теж родич помідора

Дія цього основного родича помідора, картоплі та інших пасльонових на ворогів саду тотожна з ними. Найбільш ефективний солодко-гіркий паслін у боротьбі з дрібними жуками та гусеницями.

З нього теж готують настій-відвар, для чого використовують верхівки свіжого бадилля, листя, бутони та квіти молодих одно-дворічних рослин. Зібравши необхідну кількість свіжої маси, її ретельно подрібнюють ножем чи сікачкою на невеликі шматочки, а потім 5—6 кг сировини витримують протягом 3—4 год в 10 л води. Після цього кип'ятять 3 год на слабкому вогні. Проціджений відвар герметично закупорюють у скляному посуді та переносять на зберігання в холодне (бажано темне) приміщення. Тут інсектицид зберігає свою токсичність протягом багатьох місяців. Ефективність препарату, як і в помідорів, підвищується додаванням 20—40 г звичайного мила на 10 л відвару перед обприскуванням дерев.

Тютюн — кращий захисник саду

Майже скрізь, де виробляють тютюн та махорку, їх відходи використовують для боротьби з шкідниками садових, городніх та інших культур. Високий ефект дає як обпудрювання рослин тютюновим пилом, так і застосування настою-відвару, особливо проти попелиць, мідяниці, дрібних гусениць та личинок трача. Для приготування 10 л відвару беруть 400 г подрібненого сухого (або 1 кг сирого) тютюну. Настояну протягом доби суміш кип'ятять дві години, проціджують, зливають у скляний посуд і щільно закривають. Перед обприскуванням до відвару додають 40 г звичайного мила на 10 л води, а весь розчин в разі потреби розбавляють ще водою в пропорції 1 : 2. Цей застережний захід треба застосовувати і при використанні бадилля картоплі та помідорів, щоб не допустити опіків на листі, особливо якщо під час кип'ятіння випаровується значна кількість води.

З тютюновим пилом та відварами слід обходитись обережно, як і з хімічними препаратами, щоб не допустити самоотруєння. Обробляючи дерево, слід стояти так, щоб розпилений розчин осідав на дерево, віддаляючись від працюючого.

Дурман звичайний — добра отрута

Дурман — теж представник родини пасльонових, а тому подібно до інших родичів отруйно діє на різних комах: мідяниць, попелиць, рослинно-отруйних клопів та павутинних кліщів. Отруйними в дурману є всі частини рослини, особливо квіти: в них найбільше алкалоїдів. Тому й збирають всю надземну частину саме під час цвітіння. Окремі садівники збирають лише листя та квіти, щоб мати більш концентрований продукт. Сушать зібрані рослини під навісами, щоб менше потрапляло сонячних променів, бо при цьому втрачається токсичність, особливо листя і стебел. Для виготовлення 10 л високоефективного настою вистачає 1 кг подрібненої сухої маси. Витримавши суміш протягом 12 год, проціджують, додають 20—40 г мила і використовують для обприскування. Оскільки заготовляти і зберігати дурман у сухому вигляді нескладно, готувати відвари слід лише в час обробки садів проти шкідників. Дотримання техніки безпеки обов'язкове.

Блекота не поступиться дурману

Чорна блекота не поступається за інсектицидною дією дурману, та й іншим рослинам, не тільки з родини пасльонових. У неї отруйні всі органи, бо в них зосереджена значна кількість алкалоїдів. Особливо багато їх у листі та коренях на першому році життя рослин. Тому восени першого року або навесні другого року краще збирати листя і коріння, а на другий рік під час цвітіння заготовляють усю рослину. Розстеливши на чистій доріжці, помості, ряднині чи зв'язавши в невеличкі пучки, рослини сушать і потім зберігають до використання. Як і з інших пасльонових, з блекоти готують настій. Якщо для цього беруть цілі висушені рослини, то на 10 л води висипають 1 кг подрібненої маси. Розтерті на порошок цілі рослини або порошок листя і коріння беруть 500 г на 10 л води. І в першому, і в другому випадку настоюють розчин півдоби, проціджують і зберігають у скляному посуді. Перед використанням на 10 л настою додають 20—40 г мила і обприскують дерева так само, як і іншими відварами.

Подрібненими на порошок листям та корінням також обпилюють рослини. Ареал токсичної дії блекоти чорної значно ширший, ніж у більшості пасльонових. Її препарати знищують попелицю, мідяницю, павутинних кліщів, гусениць золотогузок, капустяного білана, міль, рослино-отруйних клопів та деяких інших листогризучих шкідників.

Садівникові з полином не гірко

Майже по всій Україні понад шляхами, на пустирях, крутосхилах, у балках, біля жител росте гіркий полин. У ньому чимало отруйних речовин, здатних вбивати комах. Його здавна використовували люди для боротьби з блохами, клопами, тарганами. Досить застелити кілька разів свіжим або й сухим полином долівку, ще й покласти кілька пучків на піч та лежанку, як незабаром в хаті не залишиться жодного шкідника. І разом з тим у кімнатах стоятиме приємний запах степового простору, свіжості.

Для боротьби з листогризучими шкідниками саду використовують водний настій полину. Для цього кілограм добре пров'яленого, зеленого, напівквітучого полину заливають 1—2 л окропу і варять 10—15 хв. Охолодивши, відвар проціджують і додають звичайної води, щоб всього розчину було 10 л. Якщо до такого відвару додати ще настоянку з пташиного посліду, то дія «домашньої» отрути значно посилиться. Для цього пташиний послід спочатку висушують, подрібнюють, а потім 1 кг його заливають 1,5—2 л води, витримують кілька днів і проціджують. Одержаний настій змішують з відваром полину і обприскувачем або поливалкою з дуже дрібним ситечком наносять на яблуні чи груші.

Дворазова обробка дерев такою отрутою з інтервалом в 7—9 днів забезпечує знищення майже всіх листогризучих шкідників.

Ромашка не подобається попелицям і мідяницям

У боротьбі із шкідливими комахами добрий ефект дає настій з квітів або листя ромашок. Для його виготовлення беруть 1 кг сухих або 3 кг зелених, добре подрібнених квітів і листя та 10 л гарячої води (60 —70°С). Настоюють 12—14 год, а потім проціджують. Перед обприскуванням готують робочий розчин з 2 кг концентрованого настою, 10 л води та 20—30 г господарського мила. Після ретельного перемішування компонентів приступають до обробки дерев і кущів.

(Далі буде)

М. М. Артеменко,
Л. М. Латанська

«Після неї обличчя цвіте красою»

З давніх-давен рослини давали людині житло, їжу, ліки, одяг. І зараз все наше існування пов'язане з ними. Кожна з них — особлива, неповторна, наділена природою певними якостями: бери, людино, вивчай, їж, лікуйся і... бережи.

Хочу зупинити увагу читачів на овочевій і лікарській рослині, яку зустрінеш далеко не на кожному городі, хоча заслуговує вона значно більшої уваги. Мова йде про гісоп.

Головне його харчове призначення — чудова приправа до перших і других м'ясних та рибних страв, салатів, соусів. Для цього, а також для консервування огірків і помідорів використовують молоді стебла, листя, квіти — як свіжі, так і сушені. Стравам з гороху, бобів, квасолі він надає апетитного присмаку. У країнах Близького Сходу гісоп використовують для приготування прохолодного приємного напою — шербету. Рослина має імбірно-шавлійний аромат, всі її частини містять пахучу ефірну олію приємного гіркуватого смаку, яку застосовують для виготовлення лікерів (шартрез) та в парфюмерії.

Гісоп — багаторічний напівчагарник з гіллястими чотиригранними стеблами, невеликим блискучим листячком; вгорі листок темно-зелений, знизу — сірувато-зелений; висота рослини — 50—70 см. Кущик надзвичайно декоративний з ранньої весни до пізньої осені й під сніг іде зеленим. На кінцях гілочок та в кутках верхнього листка розташовані квіти — сині, рожеві або білі. Залежно від їхнього кольору розрізняють три сорти гісопу: Рожевий, Синій та Білий. Найпоширеніший Синій, його я і вирощую. Квітує з липня по жовтень. Плід — тригранний темно-бурий горішок. У теплий день, підійшовши до грядки з гісопом, ви відчуєте сильний пряний аромат. Ефірної олії значно більше у суцвітті, ніж в інших частинах рослини. Якщо пожувати листя, то в роті відчуєш наче тепло. Насіння збирають на другий рік при насінневому розмноженні, а при вегетативному — у рік садіння. Воно дрібне: в одному грамі штук 800, зберігає схожість 3—5 років.

Вирощувати гісоп дуже просто. Рослина добре росте на одному місці 5—6 років, витримує посуху й холод, в умовах України не потребує укриття на зиму, невибаглива до грунтів, не полюбляє тільки заболочених та засолених. Як і більшість рослин, перевагу віддає сонячним та помірно зволоженим ділянкам. У мене грядку з гісопом трохи прикривають гілки вишні, однак він росте чудово.

Догляд складається з періодичного розпушування грунту, прополювання, в разі сівби насінням ще проріджування на відстань 30 см. Мінеральних добрив я не застосовую, бо є загроза «передати куті меду» (в наших умовах постійно робити агрохімічний аналіз грунту немає можливості). Щоразу після зрізування квітів рослини обов'язково поливаю й підживлюю органічними добривами. Для сушіння молоді пагони гісопу зрізую на висоті 12—15 см від поверхні грунту двічі за сезон на початку цвітіння, саме в цей період вони містять найбільше ефірної олії. Ще така деталь: зрізувати рослину (особливо для лікування) слід тоді, коли Місяць молоденький і піднімається. Але як приправу використовую молодий гісоп протягом усього літа.

Найпростіше виростити гісоп з насіння, яке сію на глибину 1 см, 30 см рядок від рядка. Вирвані під час проривання рослинки можна посадити на вільну грядку, приймуться добре і гарно ростимуть. Можна вирощувати й розсадою, але я вважаю, що то зайвий клопіт. Якщо вже маю кущики, висадки з корінням або частини кущів висаджую навесні дещо глибше, ніж вони росли до пересаджування. Розростаються швидко. Дехто радить розмножувати живцями, але я цим ніколи не займалася: немає потреби,

Ще раз про те, як збирати лікарські рослини

Збирати лікарські рослини може не кожна людина. Збирач повинен багато чого знати: зовнішній вигляд рослини, яку користь вона дає людям, де росте, яка саме частина нам потрібна — корінь, стебло, листя, квіти, плоди чи кора.

Збирати лікарські рослини треба в момент найбільшого вмісту в них діючих речовин — під час цвітіння. Коріння слід викопувати рано навесні або пізно восени. Кору з молодих пагонів знімають напровесні, на початку сокоруху, насіння або плоди — влітку або восени. Слід пам'ятати, що з рослиною треба поводитись дбайливо, з таким розрахунком, щоб наступного року хтось інший мав змогу також користуватися нею.

Найкраще збирати рослини у суху, сонячну погоду, чисті, умиті дощем чи росою. Не слід їх дуже стискати, щоб зелені частини не змінили кольору, а квіти не почорніли і не вицвіли. Сушити зібрану траву треба розстеленою тонким шаром на папері. На сировину крізь щілини не повинен падати ні дощ, ні роса. Висушену слід зберігати в окремих дерев'яних скриньках, шухлядах або картонних коробках з етикеткою, на якій позначають дату збирання і назву рослини.

Де можна, а де не можна збирати лікарські рослини? Слід виключити територію, котра знаходиться понад шосейними дорогами або залізницями, на схилах пагорбів або рівчаків. Адже на шосейних дорогах цілодобово йдуть автомашини, а їхні вихлопні гази, які осідають на лікарських рослинах, мають канцерогенні властивості. На перший погляд здається, що неможливо відрізнити чисту лікувальну сировину від забрудненої. Однак, якщо приймальник сировини не має катару носа, він легко почує слабкий сморід бензину.

Лікарські рослини збирайте в лісі або на луках чи сіножатях. Але майте на увазі, що у кожної місцевості є свій господар. У лісі — лісгоспзаг або лісництво. Для сіножаті господарем є правління колгоспу чи держгоспу. Збирання лікарських рослин та грибів без дозволу господарів є звичайним злодійством, за яке доводиться платити штраф. Чесна людина, котра хоче збирати лікарські рослини або гриби, іде до «контори» по дозвіл.

Збирачі лікарських рослин поділяються на дві групи. До першої належать індивідуальні збирачі, котрі збирають лікувальну сировину для себе або для поліпшення свого матеріального добробуту. Вони діють звичайно без власного транспорту (зрідка велосипед), розраховуючи здебільшого на рейсові автобуси. Друга категорія — організовані групи, наприклад, школярі, які йдуть усім класом разом

можна виростити, як бачите, значно простіше.

Не можу не сказати ще про одну річ: рослина надзвичайно медоносна і дає цінні цілющі сорти меду. Під час цвітіння квіти обліплені бджолами, і я тоді на ділянку з гісопом не пускаю онуків, щоб бджоли не покусали їх. Але, правду кажучи, маленькі трудівниці так заклопотані своєю працею, що не звертають ні на кого уваги. Тим більше, що поряд з гісопом ростуть валеріана, чабер, базилік, меліса лимонна, бораго, рута та інші рослини. Над ними — постійне гудіння.

Але не тільки як приправа для страв і чудовий медонос (хоча й це теж дуже важливо) приваблює мене гісоп, а як цінна лікарська рослина, яка займає в моїй домашній аптеці найпочесніше місце. Він — справжній лікар, добрий і надійний. Настоянку з гілочок з квітами вживаємо як відхаркувальний засіб при кашлі, допомагає вона при хронічному бронхіті, бронхіальній астмі, запаленні дихальних шляхів, болях у грудях. Коли зникає голос (у всіх членів моєї родини такі професії, що доводиться багато говорити), полощемо настоянкою рот і горло. Примочки й обмивання сприяють швидкому загоюванню ран, розсмоктуванню крововиливів під шкірою (при травмах). Крім того, гісоп має вітрогінну, сечогінну дію, допомагає при порушеннях травлення і навіть при ревматизмі й проти глистів. При кон'юнктивітах зробіть компрес — і відчуєте полегшення. Застосовують гісоп також при підвищеному потовиділенні. Отже, в одній рослині — ціла аптека.

У мене немає медичної освіти, тому не маю права рекомендувати що, як і коли приймати. Скористаюся порадами знаючих людей. «Майте надію, астматики,— втішає хворих на цю недугу Василь Шевчук, наш шановний народний цілитель, відомий травознавець з Вінниччини. — Усім ядушливим (тобто тим, хто хворіє на бронхіальну астму) треба подружитися з такими травами, як багно болотяне та гісоп». Чай з гісопу (25 г трави на 1 л окропу) радить пити по кілька столових ложок 5 разів на день. Такий чай може стояти кілька діб. Було б добре додати ще й кореня солодки голої. Василь Йосипович застерігає: не кип'ятити, а залити окропом на 3—6 год. Рецепт цілителя: чайну ложку подрібненого кореня солодки 3—5 хв заварювати у 0,75 л води, потім цим же гарячим відваром залити на 2—3 год столову ложку подрібненої трави гісопу. Пити 4—5 разів на день по 2—3 столові ложки будь-коли. Цілитель підкреслює, що ця суміш розширює судини, полегшує дихання і відходження мокроти. Цукру ні до суміші, ні до самого гісопу додавати не потрібно.

Цікаво, що і в сиву давнину була відома ця трава. Арабські лікарі, наприклад, вивозили її з Вірменії під назвою «зуфа». Цінувалася головним чином як засіб проти лепри — важкої інфекційної хвороби.

Народний цілитель, кандидат медичних наук, лікар-екстрасенс К. Е. Марцинковський (газета «Демократична Україна» від 27 жовтня 1992 року) рекомендує траву гісопу заварювати як чай для лікування захворювань дихальних шляхів — 3 столові ложки на півлітра води, пити по півсклянки тричі на день. «Після неї обличчя цвіте красою»,— запевняє Костянтин Євгенович.

Зараз, коли аптеки порожні, а ціна ліків сягає три-чотиризначних чисел, кожній родині доцільно мати біля своєї оселі ділянку з лікарськими рослинами, а серед них не забудьте посадити гісоп, він віддячить вам за клопоти.



Невелику кількість насіння можу вислати безкоштовно. Надішліть заадресований конверт і маленький пакетик для насіння. Буду вдячна, якщо і у вас знайдеться для мене декілька насінин якоїсь не дуже поширеної рослини.

І. О. Донченко.

з вчителем, а також спеціалізовані кооперативи. Вони розподіляють роботу так, що кожна людина збирає окрему рослину: одні — спориш, інші — підбіл, треті — подорожник. Назбирали мішок, зав'язують з етикеткою. Такій групі потрібний керівник, котрий веде облік назбираного, знає, скільки чого є, скільки ще треба.

Звичайно, що на збирання лікарських рослин голіруч не йдуть. Крім тари (кошик або мішки), слід мати свою індивідуальну «зброю» — садові ножиці або секатор, ще краще серп, малу косу, лопатку або сапку, якщо збираємося копати корені. Рослини з корінням ніхто не вириває.

Пенсіонери збирають усі лікарські рослини в одну велику торбу з тим, щоб дома їх перебирати.

Щоб групові збирачі не залишали по собі таких слідів, як стадо свиней, добре було б поєднати це збирання із сінокосом. Із скошеної трави вибирають лікарські рослини.

Інакше організуємо збирання у лісових масивах, де трапляються великі зарості кущів бузини, шипшини, глоду, калини. Тут потрібен секатор.

Р. М. Зацерковний,
канд. с.-г. наук, доцент

Служба взаємодопомоги

П'ять років страждаю від неймовірного болю у суглобах колін: діагноз — подагра. А ще маю катаракту очей. Буду вдячний читачам нашого журналу, хто порадить, як вилікувати мої хвороби.

В. Ф. Юшков,
Луганська обл., м. Лисичанськ,
вул. 9 Травня, 115

З нетерпінням чекаю кожного наступного номера «ДСГ». Особливо мені подобаються матеріали, що друкуються під рубрикою «Служба взаємодопомоги». Вони дуже корисні для хворих людей. Адже ми повинні допомагати один одному.

Ось чому я прошу редакцію надрукувати в журналі методи лікування хронічної нежиті. Можливо, хтось із читачів знає народні рецепти.

П. Р. Дудчак,
Івано-Франківська обл.

У мого чоловіка почало випадати волосся. Спочатку випала брова, потім посипалося місцями на голові й бороді, а шкіра там, де випало волосся, ставала, як дитяча.

Лікарі не допомогли. Старий фельдшер приписав уколи й мазь. Через деякий час волосся почало відростати, та чомусь біле. Але згодом знову почало випадати.

Були б щиро вдячні читачам «ДСГ», котрі порадять народні методи лікування цієї хвороби.

Г. К.
Вінницька обл.

Сусідка каже, що вона лікується від кашлю холодною водою та медом. Як це вона робить? Коли в неї починається кашель, бере столову ложку меду, кладе до рота й запиває холодною водою. І після другої чи третьої такої «процедури» кашель минає.

Чи правду каже моя сусідка, бо як це можна простуджене горло лікувати холодною водою? Хотіла б почути думку читачів нашого журналу, напевно, ще хтось про це знає.

О. Клименко,
Київська обл.

ХОЧЕТЕ БУТИ ЗДОРОВИМИ — ПИЙТЕ КОЗЯЧЕ МОЛОКО

Окрім материнського, немає кориснішого для людини молока, ніж козяче. Воно містить більше білків та вітамінів, до того ж чистіше, ніж коров'яче, бо кози — дуже охайні тварини, недарма у них практично не буває інфекційних захворювань. Пити його найкраще теплим, відразу після доїння, а зберігати в холодильнику (у закритому посуді) слід не більше двох діб. Підігрівати можна до температури не вище 54° С, інакше руйнуються ензими — конче потрібні для людського організму речовини.

Останнім часом, зважаючи на нинішні труднощі, не тільки сільські, а й багато міських мешканців почали заводити кіз, але не всім вдається їх зберегти, бо не знають, як за ними доглядати. Щоб допомогти цим людям, хочу поділитися власним досвідом, бо тримаю кіз в умовах міста вже багато років.

Чим найчастіше хворіють кози

Коза — дуже розумна тварина: коли в неї щось болить, очима просить допомоги, не їсть, нахиляє голову, зникає молоко. Якщо немає змоги негайно викликати ветлікаря, рятуйте тварину самотужки. Насамперед потрібно розібратися, що болить і де? Перш за все перевірте шлунок: прикладіть вухо до черева — якщо там бурчить, клекотить, шлунок працює, а коли тихо — «стоїть». Тоді треба негайно лікувати, бо кози тендітні тварини і вимагають невідкладної допомоги.

Ось кілька рецептів. Налийте у пляшку склянку вина або соку подорожника, покладіть шийку пляшки на язик тварини збоку, щоб ковтала, а голову підніміть вгору. Коли мине 20 хв, знову послухайте; якщо тихо, то через годину залийте інший розчин: 100 г горілки, 50 г цукру, 30 г дріжджів, усе це перемішати в пляшці. Шлунок у кози може «стояти» до двох і більше діб, але через кожних три години протягом доби, поки не почне працювати, слід заливати їй навар насіння льону (2 л), щоб очистити кишечник.

Що може спричинити цю хворобу? Не можна давати козі з кісточками сливи, абрикоси, вишні, а також серединки яблук. Особливо небезпечне прілe сіно, від нього коза може загинути. Але не поспішайте дорізати: тварина може тільки подавати ознаки життя, ледве дихатиме, та все минеться, робіть масаж черева, а коли вона ще ходить, то підштовхуйте — нехай рухається. Якщо ж уже лежить, беріть на коліна і тріть здухвини.

Коли коза кашляє, наваріть трав, які від кашлю вживають люди — цвіт бузини, липи, ягід малини. Не давайте холодне взимку. Небезпечна хвороба молочних кіз — мастит. Тож оберігайте тварину протягом усього життя, особливо вим'я. Стежте, щоб вона не стояла на протязі, не лежала на сирій землі, а взимку на недостатньо утепленій підлозі. Коли вим'я через кілька днів після окоту налите, починайте розминати його, розтирати, доїти. Цим ви врятуєте козу від маститу. Затверділе вим'я після окоту може бути, але то ще не мастит; поки вим'я тверде, доти доїть через кожних 4 години і розминайте, розтирайте, але тільки без ліків (хімії). Після масажу на вим'я одягніть щось тепле. Дуже добре роблять масаж козенята, яких я підпускаю до кози, ссуть доти, поки нормально запрацює вим'я.

Коза не дуже реагує на те, що не підпускають до неї козенят, швидко забуває, адже вони їй роблять боляче: за дійки кусають і б'ють у вим'я, а вона цього не любить, але терпить. Маститу краще запобігти, а вилікувати його важко.

Годівля кіз

Коза вибаглива до раціону і умов утримання. Однак не існує того, чого б вона не могла їсти, але за умови, що ви змалку її привчите до того чи іншого корму. Починаючи з часу, коли коза вже може пастися, я більше нічого їй не даю, бо якщо даси раз, то вже не сподівайся, щоб вона нахилила голову і паслася. Тому з червня й доти, поки погода, кіз не підгодовую. А коли ставлю їх на прив'язь, починаю годувати так: вранці і ввечері склянку кукурудзи, а коли доїться, склянку гороху, грамів 30 макухи (це молокогінне), потім у дволітровій каструлі даю буряк чи жом. Жом потрібно намочити, змішати з чим-небудь і посолити трошки. Раціон міняю, бо козам набридає одне і те ж. Сіно їдять, але горбове, сухе зелене кукурудзиння, сію також овес з горохом, люцерну. Віників не заготовляю, з ними багато клопоту. Буряки ріжу шматочками, а то і цілими в ясла кидаю, кози так краще їдять, коли гризуть. Картоплю та пшеницю давати не можна, вони містять багато крохмалю, який забиває молокогінні судини. Не можна згодовувати і цукрові буряки. Протягом стійлового періоду даю на день три рази їсти, напуваю підсоленою водою. Лушпайки з картоплі варю, але воду зливаю, хоч картоплю і мию, тоді змішую з жомом. За місяць до окоту жому та соковитих овочів не даю, щоб не прибувало молоко. Потрібно годувати козу так, щоб видно було трохи ребра, а то молока не будеш бачити, якщо вона надто вгодована.

Як визначити, коли коза перебуває в охоті

Настає 15 серпня, кози починають приходити в охоту. Ознаки можуть бути різні, але всі вони хоч і трошки, але крутять хвостиком, під ним припухає підхвостниця, червоніє. Одні кози не подають ні звуку, але відтягують зад, ніби потягуються (коли коза витягується вся або згинається в дугу, значить у неї болить живіт). Якщо козі на хребет покласти руку, а вона вгинається і швидко-швидко закрутила хвостиком — теж в охоті. А що робити, коли ви не помітили, що ваша коза була в охоті? Є такі спокійні тварини, як, наприклад, у мене була коза Зірка, зовсім по-іншому ці ознаки виявляються. Може коза погуляти, а вдруге зірватися через 18—20 днів, але може і через два місяці, як моя Аза. Щоб коза не лишилася яловою, зробіть так: щодня дуже раненько давайте пучку жита чи пшениці, через 3—6 днів ваша коза прийде в охоту.

Як дізнатися, чи кітна коза

Це зробити дуже легко, навіть через кілька днів, а саме: капніть свіжовидоєного молока у воду в півлітрову банку; якщо крапля молока піде на низ, як кулька, залишаючи за собою тоненький слід, то коза кітна. Ще один спосіб: прикладіть руку до черева — якщо коза його відразу підтягне, значить кітна. Через тиждень можете ще так перевірити: коли подивитеся на підхвостницю і побачите зморшки навколо неї, то вже будьте впевнені — коза кітна.

Окіт кіз

Це радість, а може бути й лихом. Бо всяке буває: то виходить хвостиком, то дві голівки йдуть разом. Коли побачите ніжки, починайте потроху їх тягнути, коли коза дметься. А якщо побачили хвостик, то помийте добре руки, засуньте пальці і відштовхніть плід, він повернеться і почнуться нормальні роди. Якщо це не допомагає, викликайте негайно лікаря. Новонароджених обітріть, дайте козі їх облизати, заберіть на годину до хати, а коли обсохнуть, віднесіть до матері і дайте їм поссати, потім покладіть

у ящик з підстеленим сіном, накрийте його чимось теплим і поставте на купу свіжої підстилки, яку взяли з-під кіз, вона буде зігрівати козенят. Я ніколи не беру козенят до квартири і вже через чотири дні вони бігають біля матері, а на вим'я, щоб не ссали, надіваю чохол.

Забравши новонароджених, козу прив'яжіть дуже коротко, щоб не могла з'їсти послід, що з неї виходить, бо від цього вона може загинути. Потім теплою водою обмийте козу (зад, вим'я), напоїть теплою солодкою водою, можна з вареним геркулесом, вівсом.

У молочних кіз може бути пологовий парез, параліч. Щоб цього не сталося, кітну тварину потрібно щодня виганяти на прогулянку на 30 — 40 хв, крім днів, коли мороз нижче 15°С. Якщо ж трапився пологовий парез, не хвилюйтеся, викличте ветлікаря, він зробить одну невелику процедуру і ваша коза одужає.

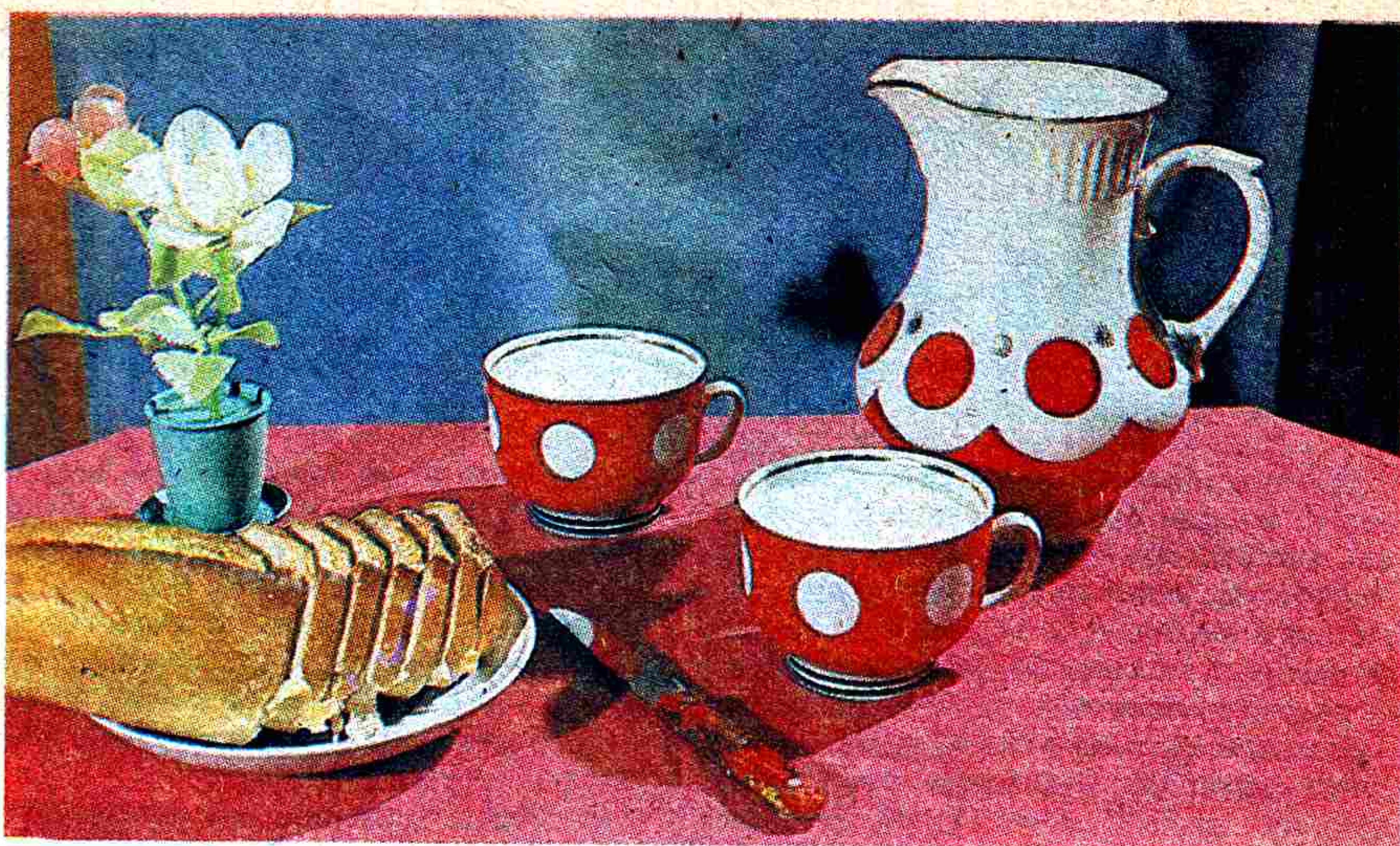
Тепер про потомство. Найкраще, коли воно походить від зааненської породи, а якщо від простої кози, то скільки його не годуй, хоч купай у меду, а молока бачити не будете.

Кози зааненської породи дають за день до 7 л молока, помісі трошки менше. Тож одна зааненська коза замінює три простих. А догляд за ними однаковий, ретельніше слід стежити за вим'ям. Отже, варто витратитись на породистих кіз, вони самі на себе заробляють і вас прогодують.

Одне погано, що вони дуже рідко родять кізок. Чайка у мене вже окотилася четвертий раз і все приводить цапків, хоч вона і помісна. Молочні кози дояться безперервно, але це погано, бо коли окотяться, то довго не дають того молока, що повинні. Тож як їх запустити, щоб не доїлися перед окотом місяць? Це — важка процедура, але потрібна. Я роблю так. Десь за 45 днів до окоту припиняю давати соковиті корми, потім починаю переходити на доїння дворазове, одноразове, через день, два, три, причому щоразу в різний час. Дуже уважно стежу за вим'ям. І так за два-три тижні коза перестає доїтися, хоча може ще давати до 3 л молока.

Які продукти можна робити із козячого молока

Сир, сметану, масло, бринзу. Коли молоко закисне, то ставлю банки з ним у відро з водою, вмикаю газ і грію, поки не можна у воду встромити палець, далі виключаю газ. Коли сиркова маса охолола, виливаю її у друшляк, постеливши на дно марлю. Так я щодня маю свіжий сир. Щоб мати сметану, свіже молоко виливаю у банку, яку перед тим прополіскую сироваткою, і ставлю у холодильник на нижню поличку. Коли постоїть 3—4 дні, вгорі утворюється «млинець» сметани, ложкою знімаю його. Щоб одержати масло, сметану зливаю у банку чи каструлю, збиваю великою дерев'яною ложкою. Через 15—20 хв масло готове, воно смачніше від коров'ячого, але біле, тому морквяним соком трохи його забарвлюю.



Коза Чайка — пастух

Дуже розумна, кмітлива у мене Чайка. Ось кілька прикладів. Кози мої не знають, що таке мотузка, хоч ми живемо в центрі міста. Коли жену їх пасти, потрібно переходити трасу, де багато машин. Як підходимо до дороги, даю команду «Стояти, машини!» Усі кози стоять біля мене і чекають наступної команди. Коли немає машин, командую: «Побігли». Мої кози і козенята, як кулі, перелітають дорогу. Але не всі однакові за характером. Коли йдуть на пасовище, Зірка може забігти до якогось двору. Чайка в мене пастух, стежить за всіма тваринами. Якщо якась відстане чи забіжить, Чайка дає знати, покаже головою, де шукати і не піде з місця доти, поки поруч не йтиме Зірка чи Аза. Зірка, особливо повертаючись додому, дуже повільно йде, міркує, куди б його шугонути. Тоді беру мотузку завдовжки 6 м і до ошийника Чайки прив'язую Зірку. Отож Чайка бере її «на буксир» і коли та упирається, то аж в дугу згинається, але тягне. Мені шкода Чайку, то дам команду: «Чаєчко, дай їй». З великим бажанням Чайка зупиняється, повертається і рогами «вчить», а потім знову тягне.

Ще такий випадок. Витягла якось Чайка у мене з кишені ключі, цілу низку, коли доїла. Я по соломині перебрала під нею гній, обшукала скрізь, а потім пішла до неї, почала показувати на кишеню і просити, щоб показала, де ключі. Вона подивилася на мене, потім нахилилася і носом показала, а кинула вона їх під ясла за ніжку. Зроду-віку там би я сама не знайшла їх. Ось така у мене розумниця Чайка. Коли поспілкуєшся з козами, то стаєш зовсім іншою, кудись зникає нервове збудження, забуваєш про хвороби.

Чому ми в центрі міста тримаємо кіз

З 1960 року я захворіла — печінка, шлунок, підшлункова, кишечник. Лікувалася у лікарнях, їздила до Трускавця, Моршина, Єсентуків, але все гіршало. І ось тоді вирішили з чоловіком завести кіз. Купили Чайку, почали пити молоко. Минули роки. До лікарні я уже й дорогу забула, таблеток не вживаю, а більше намагаюся пити тепле козяче молоко. Влітку роботи багато, бо маємо садову ділянку, батьківський город у Гребінках. І все це робимо самі. Впевнена, коли б ми не пили козячого молока, то так працювати у шістдесят п'ять років не вистачило б сил. Ніколи думати про хвороби, все на бігу роблю, а силу дає молочко. Всім людям похилого віку раджу тримати кіз, доглядати їх, не сидіти на лавочках і чекати смерті, бо людина живе в роботі, русі.

Олена Йосипівна Мочкаль,
Полтавська обл., м. Лубни,
вул. Радянська, 91, кв. 38

Відповідаємо на запитання

Коли поруч немає ветлікаря

У № 10 «ДСГ» за 1992 рік П. Сім'ячко з Одеської області запитувала, що робити, коли здуло корову, а поруч немає ветлікаря.

Корову необхідно вивести із хліва і прив'язати в холодку. Спину накрити мокрою мішковиною. Розтулити руками щелепи та вставити на рівні кутніх зубів палицю, кінці якої прив'язати до рогів. Підвести голову вгору й залити з пляшки 1 л солоної води (для поліпшення травлення). Хвилин через двадцять змастити язик солідолом або машинним маслом (так викликається відрижка).

З самого початку інтенсивно масажувати живіт кулаками. З власного досвіду можу сказати, що такі заходи давали бажані наслідки: через 1—1,5 години наставало помітне поліпшення стану тварини.

У цей день не слід пасти корову, краще дати їй сіно, бажано із висушених бур'янів. Наступні 2—3 дні випускати на пасовище, де переважають вузьколисткові трави.

Ю. М. Топілко,
Львів-52, вул. Низинна, 60, кв. 48

БРАМА—КУРКА ГАРНА, АЛЕ ВЕРЕДЛИВА

Чотири роки тому я купив у Києві курей породи брама. Господар продавав лише по одній парі, розраховуючи, мабуть, що вони навряд чи виживуть і в нього ще довго не буде конкурентів. Однак мені вдалося придбати три пари курчат двомісячного віку. Вони були з домашнього інкубатора, навіть з голими спинками. Щоправда, продавець дав на дорогу корм і по штучці полівітамінів та тетрацикліну на кожну голову.

І ось на моєму подвір'ї з'явилося шестеро дивовижних курчат. Та ще більше здивувався я, коли побачив, що «столичні гості» нічого, окрім комбікорму і зелені, не їдять. Зерно не клюють, дощові черв'яки, яких я назбирав і перед ними розсипав, розповзаються, а вони і не дивляться на них.

Наближалась зима, та курчата мої не росли, і побіг я з мішком по комбікорм для них. Із шести перезимували лише дві курки. Та ось посеред літа мені вдалося придбати (вже не в столиці) півня цієї породи. Того ж літа одержав 5 курчат, а наступного року мав їх вже понад 40.

Пристрасть цих курей до зелені деякою мірою є їхньою вадою. Хоч курчата жили і на селі, але утримувались у напівневолі. Частину дня вони перебували у загородці — туди кидали щирицю, кропиву і різний бур'ян, курчата з ним швидко розправлялись, а коли їх випускали надвечір попастись, вони розсипались по всьому городу, просто накидалися на городину, особливо на капусту, огірки, а помідори навіть зелені їли.

Дехто з птахівників пише, що ці кури не гребуться. Ні, гребуться, але не такою мірою, як звичайні, а ось огорож для їхнього утримування високих не потрібно.

На браму майже не нападають яструби, а квочки навіть відбиваються від них... Кури «ручні» і дуже спокійні, вони рідко потрапляють під колеса автомашини, бо ніколи не стануть перебігати дорогу перед ними.

У селі, якщо перед подвір'ям є пустирі або підгір'я, де кури можуть пастись, їх тримати вигідно. По весні майже кожна курка, нанісши яєць, заквокчує. Брами дуже дбайливі «мами», вони не водять далеко курчат, а тримаються подвір'я.

І так, дорогі господарі, якщо ви хочете уже через рік милуватись на своєму подвір'ї табунчиком цих курей, домовляйтесь з власником, щоб він забезпечив вас курчатами у потрібній вам кількості. Обов'язково з'ясуйте, чим він годує курей і чи маєте такий корм вдома. Дорослих курей рекомендую купувати на селі, де вони вільно утримуються, а курчат можна і в місті, але не старше за два тижні.

П. І. Колесник,
Сумська обл.

Як чинбарити шкури

Сьогодні життя від нас, чоловіків, вимагає оволодіння багатьма професіями. Я, зокрема, хотів би навчитися чинбарити шкури і прошу надрукувати матеріал на цю тему.

П. Клименко,
Вінницька обл.

Як вичинбарити шкуру, щоб зберегти вовну? Це можна зробити за допомогою оцтово-кислотного способу. Якщо шкура суха, її спочатку розмочують у воді кімнатної температури, а потім (а свіжу відразу) кладуть у розчин: на літр води 40—50 г солі і 1—2 таблетки норсульфазолу. У такому розчині шкуру тримають 20—24 год. Щоб знежирити, її слід випрати у мильній воді.

Розчин для чинбарення: на літр води 30 мл 9%-ного оцту й 30—40 г солі. Шкури в розчині необхідно помішувати через кожні 2—2,5 год. Чинбарення триває від 5 год до 4 діб — це залежить від товщини шкури й температури розчину.

Шкури виймають з розчину, дають стекти воді й складають одна на одну догори хутром. Потім 2—3 доби витримують у дубильному розчині: на літр води 7 г хромового галуну і 50—60 г солі.

Розм'якшення (жирування шкіри) роблю за допомогою спеціальної мастики. Для її приготування беру 0,5 л води, 50 г мила, 500 г свинячого жиру, 5—10 мл нашатирного спирту. Мило розчиняю у воді, що кипить, вливаю туди жир і добре перемішую. Коли розчин прохолоне, додаю нашатир і знову перемішую. Шкури з м'ясного боку змащую мастикою, кладу одна на одну і витримую 3—4 год.

Після чинбарювання, дублення і розм'якшення шкури перу в теплій мильній воді. Далі сушу, виминаю і натираю крейдою або гіпсом, поки поверхня не стане білою і чистою.

Чинбарив шкури сірчаною кислотою, але цей метод послаблює міцність шкіри, а відтак вона значно менше носиться.

Степан Григорович Підлужний,
293311, Львівська обл.,
Жидачівський р-н, с. Млинивська

ЯКЩО НЕМАЄ ХОЛОДИЛЬНИКА

Існує кілька способів зберігання яєць без холодильника. В усіх випадках на тривале зберігання закладають тільки яйця з чистою шкаралупою.

1. Свіжі яйця змащують будь-яким жиром чи маслом. Можна і вазеліном. Він не гіркне, досить щільно закупорює пори шкаралупи і не дає проникнути всередину яйця мікробам. Оброблені таким чином яйця укладають гострими кінцями вниз в ящик з вівсом.

Яйця ставлять рядами, потім зверху засипають шаром вівса 9 см. Кожне яйце має бути засипане так, щоб не торкалося іншого. Верхній шар вівса над яйцями повинен бути до 18 см. Заповнений ящик закривають щільно кришкою і ставлять у сухе, але прохолодне місце.

Так само можна зберігати яйця в добре просушених солі, піску, дубовому попелі, укладаючи їх також рядами носиками вниз.

Перед вживанням знімають з кожного яйця шар жиру сухими висівками або попелом, можна і сухою чистою ганчіркою.

2. Опускають яйця на 20 секунд в солону киплячу воду. У цьому разі унеможливлюється доступ повітря через пори за рахунок того, що згортається шар білка безпосередньо під шкаралупою. Щоб шкаралупа не тріскалась в окропі, яйця не повинні бути дуже холодні.

3. У 2 л води розводять марганцівку (на кінчику ножа), в цей розчин опускають на 1 годину яйця, після чого виймають, обсушують й обгортають папером.

4. Опускають яйця у розчин саліцилової кислоти, через 20 хв виймають, складають на решето і дають обсохнути. Після цього їх можна зберігати більш як півроку.

Вийнявши з розчину яйця, зливають його до пляшки, закупорюють й зберігають до наступного застосування, але тільки не на сонці.

Готують розчин так. У 3 склянках або пляшці (0,77 л) чистої води розчиняють 2 чайні ложки саліцилової кислоти. Пляшку з розчином можна доливати водою, поки на дні буде залишатися осад. Перед використанням збовтати.

5. Укладають яйця на полиці, накриті соломою, в холодному, сухому місці так, щоб одне яйце не торкалось іншого. Спочатку треба класти ближчий ряд на полицю. У міру того як несуться кури, заповнювати другий ряд, далі третій і так далі, вживаючи потім спершу яйця першого, тобто ближчого ряду, потім другого і т. д.

6. Один з найкращих способів зберігання яєць — у вапні. Беруть найсвіжіші

Пропоную

...насіння оригінальної колекції кольорових помідорів та інших рідкісних овочевих рослин.

Трофимчук Микола Михайлович,
272610, м. Кілія Одеської обл.,
вул. Жовтнева, буд. 83

...садивний матеріал тюльпанів, нарцисів, гіацинтів, крокусів, декоративної цибулі. Вкладайте конверт із зворотною адресою.

В. О Жуківська,
262025, Житомир, вул. Вітрука, 19-б, кв. 13

...насіння овочів поштою.

348026, м. Луганськ, а/с 7

...поштою саджанці плодових, ягідних та рідкісних культур. Для одержання каталога надішліть конверт.

В. О. Васильєв,
310034, м. Харків-34, а/с 7288

...садивний матеріал аралії, левзеї, родіоли рожевої, лимонника, синюхи, стахіса, чуфи, айви японської, барбарису та ін., насіння амаранту, чумизи та ін., тюльпанів Аристократ, Ерік Ховсью та ін., картоплі Ласунок, Адретта, Агрія, Санте та ін.

А. М. Попов,
255500, Київська обл., м. Вишневе,
вул. Калініна, 40-в, кв.8

...секрет виготовлення у домашніх умовах «вічного» дерева (не горить, не гниє, не уражується грибком, тверде, як камінь). Надсилайте конверт із зворотною адресою.

258100, Черкаська обл., м. Золотоноша, а/с 43

...технологію переробки відпрацьованих електроконтактів, фотофіксажу, акумуляторів у злитки срібла. Технічну документацію надсилаю післяплатою. Вартість — 1000 крб.

В. О. Шмаров,
324015, м. Кривий Ріг-15
вул. Ватутіна, 29, кв. 44

...тюльпани та гладіолуси, можливий обмін. Вкладайте конверт.

О. В. Стретович,
Житомирська обл., Коростенський р-н, с. Мелені

...садивний матеріал тюльпанів вітчизняних і зарубіжних колекцій, різних кольорів — чорних, білих та інших, з дарвінських гібридів, махрові, бахромчасті, лілієподібні, пізні та ранні. Нарциси, лілії. Для ознайомлення висилаю прейскурант, замовляючи, надсилайте конверт із зворотною адресою.

Барна Богдан Васильович,
332530, Запорізька обл.
м. Токмак, вул. Прикордонна, 14

...засіб, що назавжди позбавить насіння бобових від жука-зерноїда, абсолютно не шкідливий для людини та насіння. Ціна 50 купонів, вкладайте конверт.

В. В. Поздеєв,
330091, м. Запоріжжя, а/с 2139

...садивний матеріал сортових гладіолусів. Вкладайте конверт із зворотною адресою.

Березовський Микола Миколайович,
322201, Дніпропетровська обл.,
Магдалинівський р-н, с. Топчино

...садивний матеріал тюльпанів. Для відповіді надсилайте заадресований конверт.

Г. М. Караваєв,
343216, Донецька обл., м. Слов'янськ,
вул. Батюка, 62, кв. 80

Хочу придбати

...саджанець лимона.

Лобода Владлен,
317060, Кіровоградська обл.,
м. Знам'янка, вул. Ворошилова, 55/2

...яйця пантарки.

Г. В. Рубаха,
264063, Волинська обл., Горохівський р-н,
с. Сільце, вул. Л. Українки, 16

...садивний матеріал квасолі-сидун, найбільш ранніх і найпізніших суниць, йошти, тейбері, коренепаросткових яблунь, живці солодких червоних горобин, яблуні неквітучої, груші Магдалина зелена, ранніх персиків, нектаринів.

Станіслав Петрович Примостка,
315352, Полтавська обл., Кременчуцький р-н,
с. Потоки, вул. Орджонікідзе, 2

...саджанці кімнатних лимона, мандарина, апельсина, граната, смородини та інших екзотичних рослин.

Дмитренко Ганна,
252001, Київ 1, вул. Героїв революції,3, кв. 35

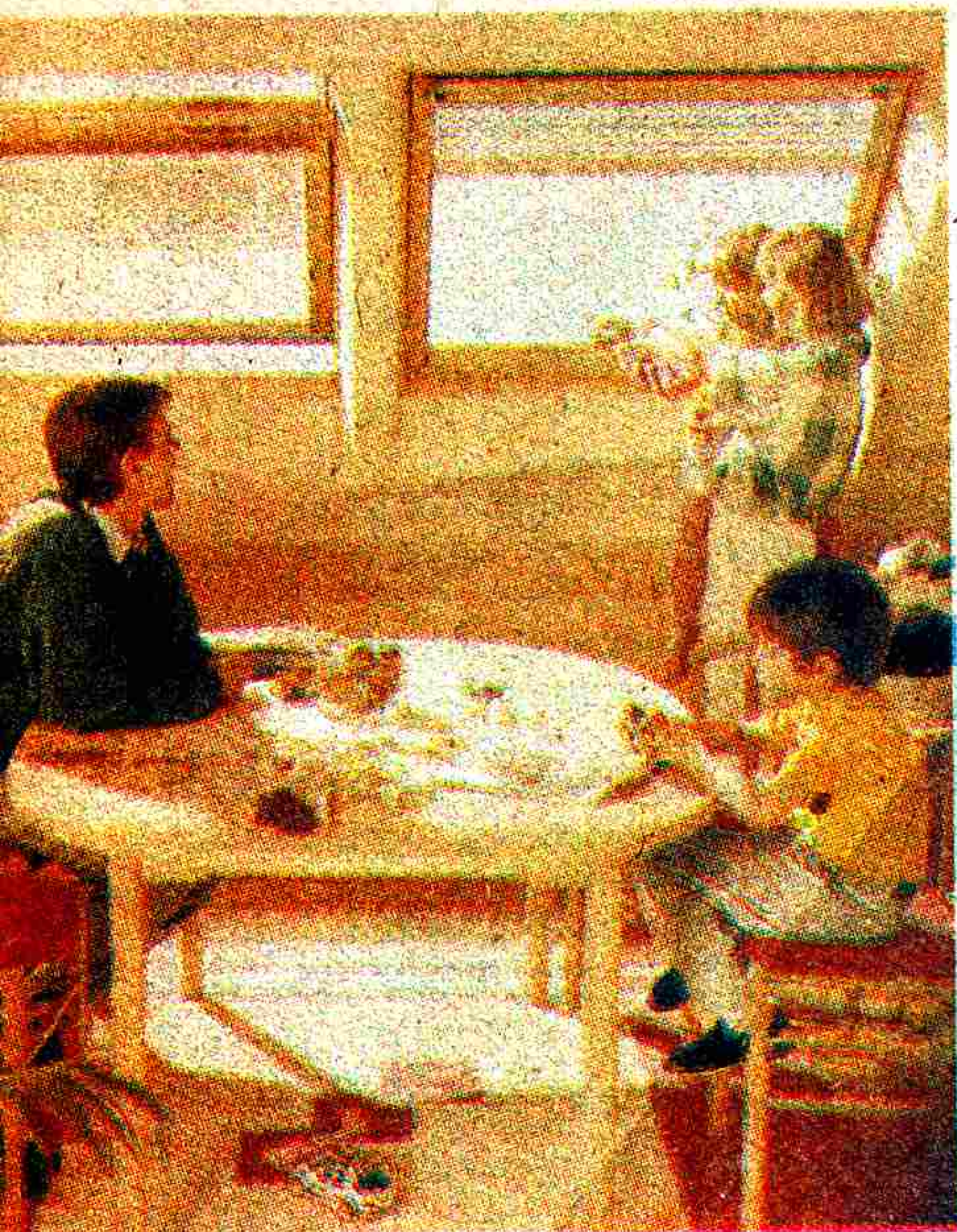
яйця, укладають носиками вниз до глиняного горщика або дерев'яного відерця, заливають просіяним гашеним вапном, розведеним водою, на два пальці вище рівня яєць. Вапно має бути рідке, як тісто на вафлі. Ставлять у сухе, прохолодне місце. Вапно висохне, і яйця в ньому можуть зберігатися рік і навіть більше. Якщо треба вийняти яйця, на вапно наливають воду, щоб воно розмокло. Перед вживанням яйця потрібно витримати півтори-дві години в холодній солоній воді, а потім опустити в солоний окріп.

7. Кожне яйце покривають товстим шаром тістоподібної вологої глини. Вона висихає і утворює навколо шкаралупи другу оболонку, яка і запобігає доступу повітря в яйце. Продукт залишається свіжим протягом кількох місяців.

8. Найдавніший спосіб зберігання — натирання шкаралупи сіллю.

9. І ще один спосіб. Яйця кладуть на 3 год в солону воду. Міцність розчину відіграє важливу роль. Яйця обробляють таким самим розчином, як м'ясо під час засолювання, тобто майже насиченим.

Г. Коваленко





БЕРІТЬСЯ ЗА ГОРИЩЕ

Скільки у нас пустує горищ, скільки квадратних метрів не використано, скільки гарних проектів та ідей не здійснилося через те, що бракувало вільної площі! Тимчасом багато молодих людей витрачають гроші, щоб найняти або купити квартиру, офіс, майстерню, ательє, студію та ін. Чимало з них могли б собі обладнати потрібний простір в старих будовах, до того ж відмінної якості, якої їм у нас поки що жодна з новобудов не може запропонувати. Це й романтично. Справді, хіба не романтично жити чи працювати на горищі з похилими стінами і балками, звідки відкривається чудовий краєвид? У нас до 30-х років нинішнього століття було звичним споруджувати будинки з похилими, найчастіше двосхилими або мансардовими дахами. Тип дахів вибирали залежно від того, яка була забудова і в якому середовищі. Пізніше плаські (так звані економічні житлові) дахи захопили міста, містечка, села і навіть глухі хутори. Ця тенденція з'явилась і в Скандінавії, але там швидко отямилися і вже в кінці 70-х і на початку 80-х років можна було прочитати в спеціальних і популярних журналах поради, як спорудити новий дах і які зручності це дасть забудовникові: утеплення будови, її краща пристосованість до кліматичних умов, а також можливість мати додатковий житловий чи робочий простір.

У такій ситуації перебуваємо і ми. Отже, час і нам подумати по-господарськи про своє житло, зокрема про переобладнання чи нове будівництво дахів.

Обладнуючи житло на горищі, дуже важливо правильно підібрати конструкцію вікон. Для горищ найзручніші вікна такого типу, які випускає датська фірма «Velux». Вони придатні для всіх типів горищ з нахилом даху 15—85°. Їх можна використовувати поодинці, а також в горизонтальних і вертикальних поєднаннях. Ці вікна обладнані вельми якісним ізоляційним подвійним склом, на якому не збирається роса. Їх зручно мити зсередини, бо віконне крило можна повертати на 180°. Крім того, його можна закріпити в потрібному положенні засувкою на випадок, якщо в сім'ї є малі діти. Вентиляційні віддушини і клапани перешкоджають виникненню протягів. А головне — такі вікна забезпечують рівномірне освітлення всього простору: буде на 40% світліше, ніж з мансардовими вікнами.

Життя ближче до неба не лише світліше, а й корисніше для здоров'я, бо віддаляє людину від вуличного гамору, викидів і пилу. Під похилими дахами гостріше відчуття свободи завдяки просторовому і планувальному вирішенню. Як правило, тут не слід розміщувати важкі меблі і створювати багато зайвих перегородок. Проживання на горищі вже давно не лише символ дешевого житла. Навпаки, за те, що живеш вище і над іншими, потрібно платити. Це вже усвідомило багато архітекторів і забудовників. Тепер справа за тим, щоб зробити бажане дійсністю.

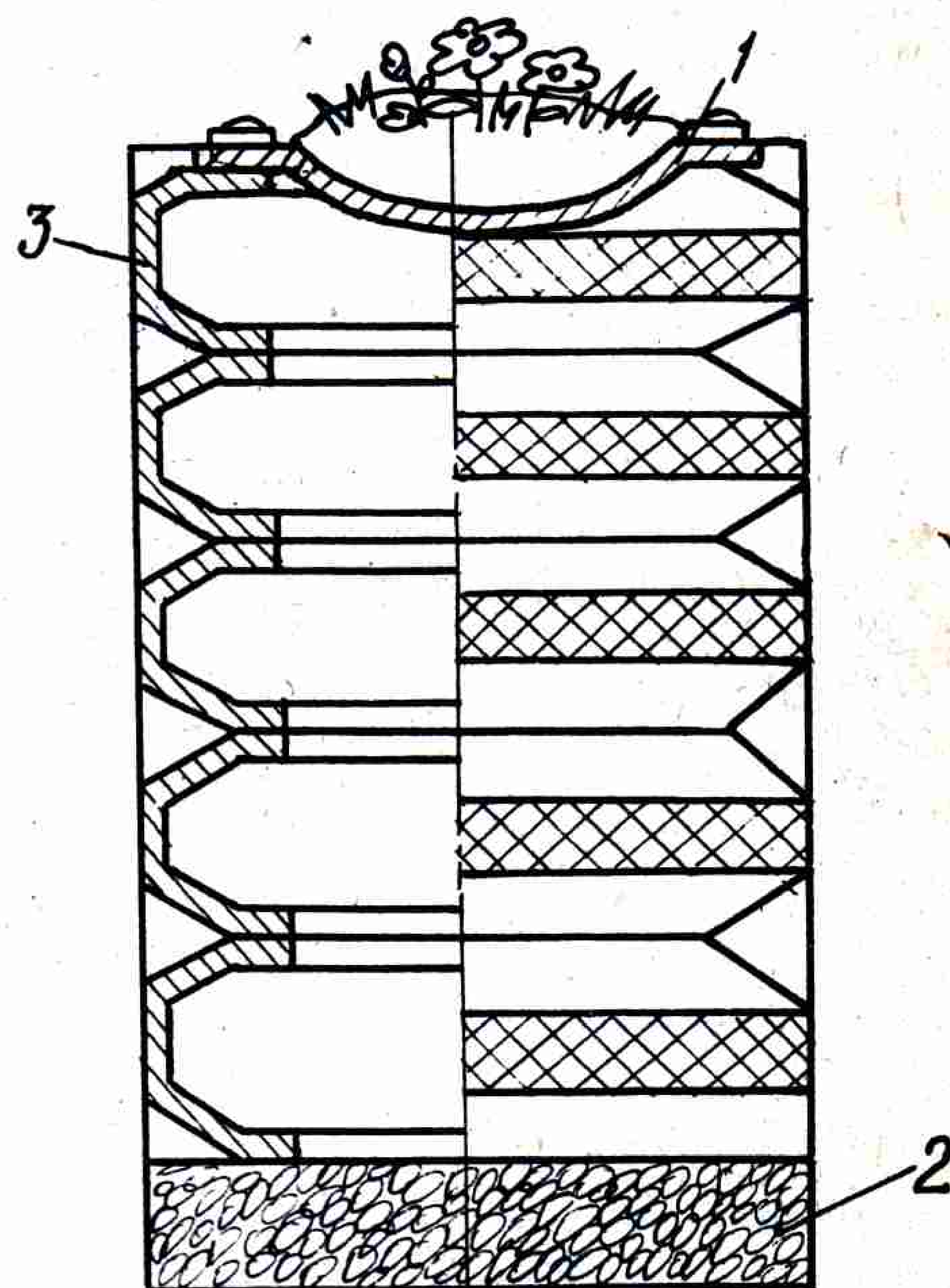
(Із літературних джерел)

Колодязь для брудної води

Чимало клопоту завдають дачникам проблеми з утилізацією відходів, зокрема брудної води. Звісно, кожен вирішує це питання в міру своїх здібностей і можливостей.

На нашій садовій ділянці ми спорудили зливний колодязь. Він дуже простої конструкції, зручний, гігієнічний і не потребує значних затрат на будівництво.

Слід викопати яму глибиною 60—80 см і діаметром, як колесо легкової автомашини. На дно засипаємо 1,5—2 відра щебеню, а потім укладаємо одну на одну 4—5 старих автопокришок. Кришку виготовляємо таку, щоб в неї входив вазон, в який висаджуємо будь-які квіти.



Зливний колодязь:
1 — кришка-вазон; 2 — щебінь; 3 — автопокришка.

Усю забруднену воду зливаємо в колодязь. Вона там відфільтровується, бруд залишається в колесах, а в грунт потрапляє вже чиста вода. Наприкінці сезону покришки виймаємо, очищаємо від бруду і знову ставимо на попереднє місце.

С. В. Нічик,
м. Київ

Своїми руками

Хочете вітряк? Майте його

Після того, як у журналі був надрукований матеріал «Вітряк на садибі» (№ 1 за 1993 р.), до редакції надійшли листи, в яких читачі питають про чисто практичний, споживчий бік справи — де придбати, ціна та ін.

Вітроагрегат АВЕ-2-4С розроблений в Інституті електродинаміки АН України. Це не єдина розробка інституту. Тут також працюють над вітроустановками різного призначення потужністю 3,5; 10; 20; 25; 80 та 100 кВт. Вітроагрегати меншої потужності (від 0,3 до 2 кВт) розробляються Науково-технічним центром «Альтекс» спільно з співробітниками згаданого інституту. Загальна кількість проектів різного ступеня готовності (від ескізного до робочого проекту) — близько 20.

Крім проектів, НТЦ «Альтекс» має деякі комплектуючі (лопаті, електрогенератори, редуктори) і вже в цьому році може розпочати випуск дослідної партії вітроагрегатів різної потужності та призначення.

Що для цього потрібно? Гарантоване замовлення, в якому повинно бути чітко обумовлено, що хоче мати споживач. Адже від цього значною мірою залежить ціна вітродвигуна. Одна справа — водопідйом, а інша — одержання електроенергії напругою 220 В, 50 Гц та ще й із системою акумулювання. Зрозуміло, що при тій самій потужності ціна останнього буде у 3—4 рази вища.

Коли вже мова пішла про властивості вітроагрегатів, то логічно було б зупинитися на його споживчих можливостях. Що можуть робити вітряки на садибі? Завдяки виробленій ними енергії можна освітлювати і опалювати побутові і господарські приміщення; обладнати водопостачання, в тому числі й гаряче; живити побутову електро- і телерадіоапаратуру; проводити аерацію річок і водоймищ; захищати металоконструкції та трубопроводи; утримувати худобу на пасовищах (електропастух); заряджати електрохімічні акумулятори і т. д.

Залежно від призначення вітряки можуть бути виконані, як установки для підйому води; вітроустановки з універсальним механічним приводом; вітроелектричні установки, що працюють в автономному режимі; вітроелектричні установки, що працюють паралельно з електромережею, дизелем і т. д. Зрозуміло, що ціна цих установок різна.

Яка вона сьогодні? Це дуже складне питання. Поки журнал дійде до читача, ціна на вітроагрегат може збільшитися у кілька разів. Тому краще орієнтуватися на міжнародні тарифи, які становлять 300—2000 доларів за 1 кВт встановленої потужності.

Звичайно, це великі гроші й ми будемо прагнути до зниження ціни. Та якби це залежало тільки від нас. Навіть на Заході на початку становлення вітроенергетики держави давали дотації на ці програми як виробникам, так і споживачам. Тому ми вирішили перші наші вітроагрегати реалізувати за зниженими цінами, незважаючи на деякі збитки. Нехай люди переконаються в доцільності їх використання, а там може й держава їх підтримає. Ми готові до співробітництва з виробниками, споживачами, спонсорами на взаємовигідних умовах. Це вигідно для всіх, адже ринок поки що вільний, є можливість істотної економії гостродефіцитних енергоносіїв.

Якщо у вас виникнуть які-небудь питання, побажання, звертайтесь за адресою: 252094, Київ-94, вул. Червоногвардійська, 20, Інститут електродинаміки АН України, кімн. 309.

М. О. Шихайлов,
м. Київ

Служба взаємодопомоги

Мій чоловік не п'є, не палить, але (хоч про це якось і писати незручно) надзвичайно хропе, й це нам обом завдає великих незручностей. Напевно, є народні методи, що виліковують і цю недугу.

Н. Зайцева,
Житомирська обл.

Кілька років тому у дитячому ліжечку завелися блохи. Ліжко викинули, але ці комахи залишилися в оселі. Що ми вже не робили: розбирали диван, стіл, але гнізд ніде не знайшли. Диван, плінтуси обмащували спеціальним олівцем, паяльною лампою обробляли усі меблі — все марно. Зверталися до санепідемстанції. Там порадили посипати в господі дустом, але боюся, бо цей препарат отруйний. Ось і прошу читачів порадити, як вивести цих комах.

Сім'я **Бондаренків,**
322115, Дніпропетровська обл., с. Ювілейний, вул. 8 Березня, 15, кв. 98

У кінці весни й на початку літа, коли організм збіднів на вітаміни, діти часто зривають то калачики, то недостиглі яблука чи вишні, а наслідок такого «харчування» — дизентерія. Чи є якісь народні методи лікування цієї хвороби, щоб не нашпиговувати дитячий організм таблетками та порошками?

Л. Клименко,
Луганська обл.

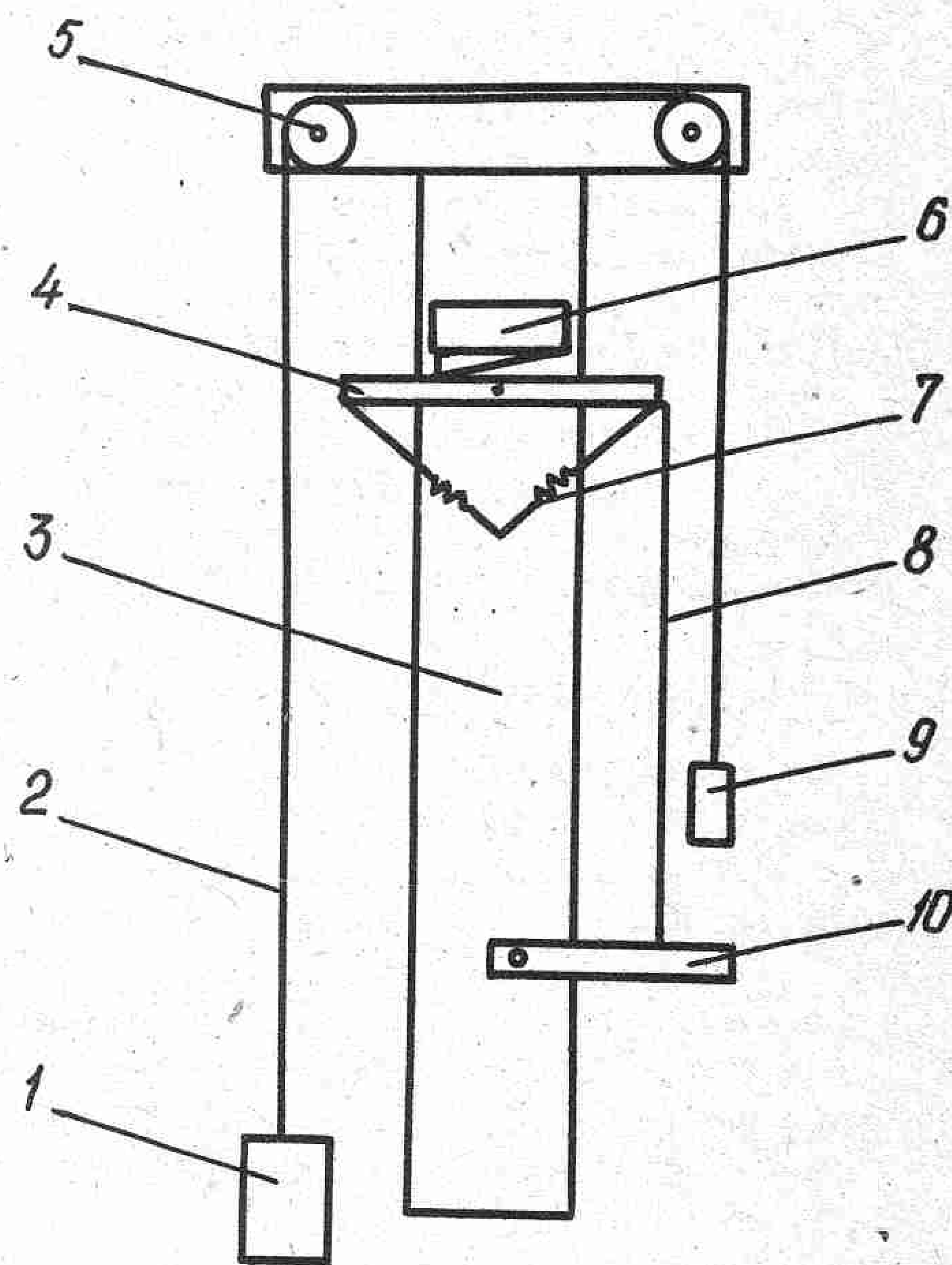
Своїми руками

Насос вмикається автоматично

Цей пристрій для автоматичного вмикання і вимикання електронасоса, що накачує воду, я виготовив вдома з підручних матеріалів. Діапазон використання пристрою досить широкий. За його допомогою можна вмикати і вимикати насос у свердловині, автоматично поливати город, впродовж тривалого часу навіть без нагляду господаря наповнювати водою певну ємкість.

Виготовити пристрій дуже просто — це добре видно на рисунку. Додам, що вимикач краще брати клавішний, а фіксатори виготовити з пружин або гумки.

Діє пристрій так: коли поплавок 1 (див. рис.) піднімається, противага 9 опускається і натискує на планку 10, яка за допомогою тяги 8 повертає планку 4, таким чином вимикаючи насос. Коли поплавок опускається, все відбувається навпаки, і насос вмикається.



Автоматичний пристрій для накачування води: 1— поплавок; 2— тросик; 3— стояк; 4— планка вимикача; 5 — блочки; 6 — вимикач клавішний; 7— фіксатори; 8— тяга; 9— противага; 10— планка натискна.

Я змайстрував для себе такий пристрій і, сподіваюсь, читачі журналу будуть задоволені, маючи його у себе в господарстві.

О. В. Табачний,
м. Полтава



кипіння, перекласти у підготовлені стерильні банки і закрити металевими кришками.

* * *

Чорну смородину ретельно перебрати, видаляючи пошкоджені ягоди, помити в холодній воді, а потім бланшувати в киплячій воді 4—5 хв.

Приготувати сироп з 1 кг цукру і склянки води. Бланшовані ягоди всипати в киплячий сироп і варити 20 хв, після чого розкласти в банки і закрити.

Варення з аличі

Ягоди взяти ледь достиглі, тверді, кожну проколоти голкою чи дерев'яною загостреною паличкою.

Зварити сироп — 1 кг цукру і 1 склянка води, в який всипати підготовлені ягоди. Дати закипіти і зняти з вогню на 10-12 годин. Далі знову прокип'ятити 5—10 хв. Так слід зробити три-чотири рази. У готовому варенні ягоди набирають янтарного кольору і опускаються на дно.

М. М. Герасимова

Секрети кухні тітки Насті

Без варення не обійтися

«Сире» варення з ягід

Для такого варення можна брати будь-які ягоди: суницю, малину, чорну смородину, порічки чи навіть вишні. Подрібнити їх міксером або пропустити через м'ясорубку. На 1 кг одержаної маси додати 1,5—2 кг цукру, добре перемішати, розкласти в сухі, простерилізовані банки, які можна закрити поліетиленовими кришками, і зберігати в прохолодному місці, краще в холодильнику.

Варення з суниці і троянди

1 кг суниці, 1 склянка пелюсток троянди, 1,2 кг цукру, 1 склянка води.

Закип'ятити воду з цукром, додати трояндові пелюстки і зварити сироп. Потім зібрати пелюстки в окрему посудину, а гарячим сиропом залити помиті й перебрані ягоди суниці. Довести до кипіння, охолодити. Так робити кілька разів, доки варення буде готовим.

Джем із ягід майже без цукру

Ягоди смородини, агрусу, порічок перебрати, помити, обсушити. Перемолоти на м'ясорубці разом з цукром (300 г на кілограм ягід), довести до кипіння і додати ягоди малини. Варити 5—10 хв. Далі перекласти в стерильні банки, закрити металевими кришками.

Варення з чорної смородини

На кілограм сирих ягід смородини слід взяти 500 г цукру. Смородину добре помити в холодній воді і пропустити разом з цукром через м'ясорубку. Одержану масу довести до

Оригінальні народні рецепти

Варення сливове прискореної варки

На 1 кг очищених слив — 900—1100 г цукру.

Плоди звільняють від кісточок, ріжуть на половинки і пошарово пересипають цукром. При цьому використовують приблизно чверть потрібної кількості, а решту поступово додають протягом 36—48 год у 3—4 прийоми. Через 7—10 год після останнього досипання цукру підготовлену масу підігрівають до повного його розчинення і повільно кип'ятять на слабкому вогні 10—12 хв, шумівкою видаляючи піну. Знімають з вогню, швидко розфасовують у стерильні банки і закатують металевими кришками.

Виготовлене у такий спосіб варення зберігає колір і аромат.

Так само можна готувати вишневе, суничне, чорносмородинове та яблучне варення (яблука мають бути повністю стиглими та очищеними від шкірки).

Сливове повидло з вершковим маслом

На 1 кг слив без кісточок — 350—400 г цукру (залежно від стиглості та цукристості сливи), 30—40 г вершкового масла.

Використовують стиглі, але не перестиглі плоди, бо в останніх завжди мало пектинових речовин, повидло з них не досить щільне і менш корисне.

Плоди відокремлюють від кісточок, прошпарюють окропом (на 1 кг слив 150—200 г). Якщо плоди ще тверді, суміш підігрівають на слабкому вогні до повного розм'якшення і швидко протирають крізь сито, друшляк або соковижималку. Протерту масу уваровують до зменшення об'єму вдвічі в духовці або в печі при слабкому жарі (на плиті пюре пригоряє). Після цього додають цукор у співвідношенні 1:1 і одержану масу підігрівають до повного його розчинення. Кип'ятять 5—10 хв, додають вершкове масло з розрахунку 2 ст. ложки на 1 кг повидла, кип'ятять ще 2—3 хв, постійно помішуючи, швидко розкладають у гарячі стерильні банки і закатують металевими стерильними кришками.

Паста сливова чи яблучна

Плоди слив відокремлюють від кісточок, а яблука — від шкірки та серцевини. Бланшують у киплячій воді. Для цього на 1 кг плодів дають 150—200 мл окропу. Каструлю, в якій бланшують, щільно закривають кришкою і ставлять на вогонь, кип'ятять до повного розм'якшення плодів, тобто 5—10 хв. Це можна робити в соковарці, тоді в процесі розм'якшення плодів сік відокремлюється від м'якоті, яка легко перетворюється в пюре. Сік підігрівають до температури 85—86° С, зливають в підготовлені банки чи пляшки і герметизують.

Відокремлену м'якоть доводять до однорідної консистенції, перекладають в емальовану або алюмінієву миску і ставлять у піч або духовку, де при слабкому кипінні упаровують, аж поки зменшиться удвічі. Далі пюре тонким шаром (2—2,5 см) перекладають на деко, застелене пергаментним промащеним папером. Якщо його немає, можна використати звичайний обгортковий папір, який змащують олією і дають висохнути.

Пюре висушують у ледь теплій духовці чи печі (50—60° С). Якщо з'являється зверху шкірка, коржі протикають виделкою через кожні 2—3 см (у формі сітки). Постійно стежать, щоб вони не підгоряли. Коли коржі повністю висохнуть, їм дають охолонути і складають в поліетиленові пакети, які запаюють праскою або паяльником.

Взимку сушену пасту можна використовувати для компотів або, додавши цукор за смаком, як цукерки. Продукт багатий на пектини та поліфеноли.

Упарену пасту гарячою (без підсушування) можна розфасовувати у підготовлені банки і відразу герметизувати. Це — напівфабрикат, котрий використовують як начинку для пиріжків або для одержання повидла чи мармеладу.

Фруктово-овочевий маринад

350 г плодів слив без кісточок, 300 г очищених кабачків, 350 г заливки.

Для заливки на 1 банку місткістю 0,5 л потрібно: оцту 6%-ного — 75—80 г, цукру — 25 г, солі — 10 г, води — скільки вміститься у заповненій плодами і кабачками банці.

Маринад можна вживати як приправу до білого м'яса.

Кабачки слід брати діаметром 3—5 см з тонкою ніжною шкіркою. Їх ріжуть кружальцями завтовшки 3—5 мм. Сливи звільняють від кісточок, розрізають навпіл. У банки укладають пошарово. Товщина кожного шару 2—3 см. Додають оцет, цукор, сіль. Заливають водою по вінця банки. Температура води — 60—70° С. До кожної банки кладуть по 3—5 горошин запашного перцю і 1 лавровий листок. Підготовлений маринад пастеризують при 85—90° С в банках місткістю 0,5 л — 20 хв, 1 л — 30 хв.

Кабачки в яблучному пюре

Пюре готують із трохи недостиглих плодів кислих сортів яблук типу Антонівки. Яблука печуть або проварюють у малій кількості води (100—150 мл на 1 кг плодів) до пом'якшення, після чого перетирають крізь соковижималку чи сито.

Можна приготувати пюре і за допомогою соковарки. Плоди очищають від насіннєвого гнізда і шкірочки, засипають у соковарку, яку ставлять на відкритий вогонь. При цьому одночасно одержують і сік, і щільне пюре, яке з'єднують з упареною або смаженою кабачковою масою.

Готують її так. У кабачків (або баклажанів) відрізують грубі кінці. Потім миють, розрізують на кружальця завтовшки 2—2,5 см і обсмажують. Окремо обсмажують моркву та цибулю. Підготовлені продукти гарячими пошарово укладають до банок, додають яблучне пюре і сік, 3—4 горошини запашного перцю, 1—2 лаврових листки. Яблучне пюре з соком становить десь 35—40% загальної місткості продукту. У киплячій воді стерилізують банки: 0,5 л — 20 хв, 1 л — 30 хв. Для підфарбовування можна використати сік з буряків, чорної чи червоної смородини або чорноплідної горобини.

Ікра овочева з яблуками

Кабачків — 3 кг, буряків — 0,3, моркви — 0,3, яблук — 1 кг (коли додають помідори — 0,3 кг останніх і 0,7 кг яблук), цибулі і часнику — по 0,1 кг, солі за смаком, олії — 200 мл.

Беруть стиглі, але не перезрілі кабачки (коли шкірочка уже побіліла, але ще не дуже щільна) і яблука кислих сортів типу Антонівки, причому ще зеленкуваті з високою кислотністю.

Кабачки ріжуть кубиками, додають олію, підсмажують на сильному вогні, коли у більшої частини з них шкірочка не стане хрумкою. Тоді вогонь зменшують і тушкують до напівготовності.

Моркву і буряк окремо труть на тертці, злегка підсмажують і тушкують так, щоб вони не втратили колір. Яблука очищають від серцевини, ріжуть кружальцями або крупною соломкою завтовшки 2—3 мм.

Цибулю ріжуть тоненькими кружальцями, часник — дрібними шматочками або труть на тертці.

Тушковані овочі, часник і цибулю перемішують до однорідної маси разом з петрушкою і кропом, укладають шарами упереміж з нарізаними яблуками так, щоб шар яблук був втричі тонший від шару овочів. Якщо додають сирі помідори, шар яблук зменшують ще в 1,5 раза. Все має бути гарячим.

Стерилізують консерви при бурхливому кипінні води в банках місткістю 0,5 л 30—35 хв, 1 л — 45—50 хв.

Для стерилізації можна скористатися скороваркою. На дно її наливають 0,5 склянки води, кладуть металеву решітку, а зверху — підготовлені овочі і яблука. Накривають кришкою, герметизують і ставляють на вогонь. Після того, як з'явиться пара з одного клапана, для рівноваги тиску всередині скороварки вогонь зменшують так, щоб спрацював тільки один клапан, і витримують 15 хв. Далі скороварку знімають з вогню, чекають до повного зниження тиску (при штучному піднятті клапана пара не виділяється), відкручують і знімають кришку, дуже швидко розфасовують у підготовлені банки і герметично закатують металевими кришками.

І. Б. Кангіна,
зав. відділом Інституту
садівництва УААН
канд. с.-г. наук,
Н. К. Чорнозубенко,
наук. співробітник
м. Київ

Борщ готують всюди...

Торік написала вам листа про український борщ з тридцяти двох компонентів, рецепт якого було надруковано у № 12 журналу за минулий рік. Тепер пишуть мені добрі люди звідусіль. Багато з них дали рецепти свого борщу. Відповісти всім не маю можливості. Тому через журнал дякую всім, хто поділився своїми знаннями про короля перших страв — борщ.

Вважають, що існує близько 30 різновидів борщів. Однак мої кореспонденти стверджують, що способів приготування «варева із зіллям» (так називали борщ у стародавні часи) значно більше.

Мені відомо, що наша національна перша страва — справжнє багатство української культури. Та прочитавши листи про борщ, зрозуміла, що мало знала. Тому пишу вам ще раз, щоб розповісти про те, чим поділилися зі мною люди.

«Дім, сад, город» читають далеко за межами України. І скрізь, де є наші земляки, готують борщ. На Уралі, наприклад, українці пригощають борщем «каслінським» з товченими сухими грибами, «киштимським» з крупно різаною картоплею, «уральським» з кислицею та буряковим бадиллям.

Наші краяни на Далекому Сході український борщ готують з океанічних риб та з морською капустою. Деякі додають до нього солону папороть — орляк. То, мабуть, вже далекосхідна страва українського походження.

Але, як мені здається, різноманітніші та найдивовижніші борщі готують нащадки запорозьких козаків на Кубані. Їх борщ — це незвичні продукти і сміливий експеримент. Та судіть самі: до складу борщу може входити сухе вино, лимон, кукурудза, різноманітне копчене м'ясо (копчені гуска, качка, свинина та ін.). Поважають станичники борщ з килькою, камсою чи тюлькою. Є навіть чорний борщ, темний колір котрого дає риба чи червона квасоля.

Найбільше здивував рецепт борщу-кров'янки, який готується з гусячої крові із свіжими яблуками (чи сухими грушами), гусячими потрухами, квашеними буряками та квасом. У такий екзотичний борщ додають не менш екзотичну спецію — мускатний горіх.

Старожитня кухня адигів, котрі мешкають на Кубані, аж ніяк не схожа на українську. Але наш борщ став у цих людей повсякденною їжею. З міста Майкопа, столиці Адигеї, я одержала дивовижний рецепт українського борщу, назвемо його «майкопським».

Готують його, як звичайний борщ, але не з свининою, а частіше з бараниною чи куркою. Замість смальцю використовують вершкове масло, яке у адигів вважається національним продуктом. Якщо борщ без м'яса, то обов'язково варять його з квасолею, волоськими горіхами. Пікантність страві надає виноградний оцет та зелень кинзи (коріандр). Засмачують борщ спеціальною приправою, без якої неможлива жодна адигейська юшка. Готують її так. Посічену цибулину чи її половину підсмажують з чвертю чайної ложки червоного гіркого меленого перцю та 50 г топленого масла. Виливають її у борщ наприкінці варіння. Коли він майже готовий, додають у каструлю так звану «часникову сіль», яку готують заздалегідь й зберігають у керамічному чи скляному посуді. Це проста приправа: розтовкти дві частини солі з однією частиною свіжого часнику та поставити у прохолодне темне місце. Настоювана таким чином сіль має трохи інший смак, ніж свіжа товченка солі з часником, як роблять на Україні. Більше страву не солять.

Майкопський борщ слід їсти з білим хлібом чи кукурудзяною кашею, звареною без солі та масла. Окремо подають сметану, яка у Майкопі особливо смачна. Ось вам український борщ з адигейським присмаком.

Їжте на здоров'я!

О. А. Сошина

Від редакції. Наші читачі звернули увагу на те, що в розділі «Секрети кухні тітки Насті» ми друкуємо переважно рецепти страв, які надіслали до редакції дописувачі. Це не випадково, адже вміння, знання і творчість кращих господарок України — наша національна гордість і багатство. Ми щиро вдячні тим, хто щедро ділиться своїми секретами приготування страв і власними винаходами. Адже завдяки їм багато інших господинь мають змогу смачно годувати свою сім'ю, робити багаті заготовки на зиму.

Ми запрошуємо усіх до співробітництва — надсилайте до редакції свої «секрет », кращі з них будуть надруковані журналі.

Біодинамічний календар



Серпень

Водолій

1 понеділок, 2 вівторок — повний Місяць (15.11), 3 середа.

Після підживлення органічними або мінеральними добривами плодові дерева та ягідники, а також овочі поливають. Перевіряють дерева, де в липні робили окулірування. Збирають ожину, ранні яблука і груші, порічки, огірки, помідори, кабачки, патисони, варять джеми, варення, готують компоти, соки.

Риби

4 четвер, 5 п'ятниця, 6 субота.

Перевіряють ловчі пояси, збирають гнилу падалицю і видаляють її з саду. У помідорів і баклажанів збирають уражені пероноспорозом пагони та листки і спалюють, підв'язують до опор стебла, прищипують верхівки високорослих рослин, щоб прискорити достигання плодів. Сіють редиску для одержання врожаю у вересні, жовтні.

Овен

7 неділя, 8 понеділок.

Збирають смородину, порічки, агрус, вишні, плоди ранніх сортів яблунь. Зібрані протягом цього тижня ягоди і плоди добре зберігатимуться консервованими і висушеними. Можна сіяти редиску для осіннього споживання, скоростиглі салати.

Тілець

9 вівторок, 10 середа, 11 четвер.

Продовжують збирання плодів і ягід. Розпушують грунт, прополюють овочі. Сіють скорцонеру для збирання восени наступного року, редиску, ріпу, що планується як післяжнивна культура, висаджують у грунт кольрабі, китайську (листкову) капусту, яку висівали у розсадник у липні, розсаду цвітної капусти в парник.

Близнюки

12 п'ятниця, 13 субота.

Збирають урожай Білого наливу, Мелби та інших ранніх сортів яблук, груш. Починають готувати грунт під цибулинні рослини.

Рак

14 неділя, 15 понеділок.

Скошують траву, продовжують збирати врожай в саду. Вирізують пагони малини, які плодоносили цього року, а також парость. Прив'язують до шпалери молоді пагони малини (через кожних 6—8 см), обрізують вишню, особливо в південних районах. Видаляють гілки з середини крони.

Лев

16 вівторок, 17 середа — новий Місяць (22.29).

Перевіряють ловчі пояси, видаляють з саду і закопують ушкоджені хворобами плоди і ягоди. Підв'язують плодоносні пасинки, виламують неплодоносні пагони. Збирають яблука сортів Мелба, Боровинка, Папіровка.

Діва

18 четвер, 19 п'ятниця.

Готують грядки і рабатки для висаджування овочів і квітів. Видаляють з грядок кореневища і відростки багаторічних бур'янів — пирію, будяка.

Терези

20 субота, 21 неділя.

Зірвані у суботу вранці, як і в попередні три дні, яблука, груші, ягоди і овочі будуть смачні й соковиті. Пересаджують дворічні квіти із розсадника на підготовлені грядки і рабатки. Висаджують цибулини білої лілії, викопують, розділяють кореневища і висаджують півонії, відламують і висаджують бічні пагони (з п'яткою) барвінка, флокс, іберису.

Скорпіон

22 понеділок, 23 вівторок.

Розпушують грунт між рядами малини, але неглибоко, не ушкоджуючи коріння. Збирають яблука, груші, сливи. Висаджують цибулинні лікарські рослини, а також ті з них, що розмножуються частинками кореневищ і пагонами.

Стрілець

24 середа, 25 четвер, 26 п'ятниця.

Збирають ушкоджені фітофторозом та іншими хворобами рослини і спалюють їх, плоди глибоко закопують, перевіряють ловчі пояси. Продовжують збирання помідорів, перцю і баклажанів. Поливають і підживлюють овочеві й садові рослини.

Козеріг

27 субота, 28 неділя.

Висаджують розсаду суниці. Поступово, в міру досягнення окремими плодами повної фізіологічної стиглості, збирають дині, гарбузи, огірки, яблука, груші, сливи, ягоди, обліпиху, овочі. Підживлюють мінеральними добривами кавуни, огірки пізнього висіву. Висівають у розсадник або парник скоростиглі сорти головчастого салату, кріп.

Водолій

29 понеділок, 30 вівторок, 31 середа.

Нічого не сіяти і не садити. Підживлюють востаннє квіти нітрофоскою. Видаляють бічні пагони на стеблах хризантем. Збирають качани цукрової кукурудзи для варіння. Підпирають перевантажені плодами гілки яблунь, груш, слив. Знищують бур'яни в саду й на городі.

Читачі радять, пропонують, запитують

Залишіть нам «Службу...»

З великим хвилюванням і тривогою пишу до редакції листа, прочитавши в «ДСГ» № 5—6 звернення до читачів журналу «Якою бути «Службі...»? Ви хочете, щоб не було такого потрібного розділу, куточка для своїх читачів, бо він пов'язаний з медичною темою, яка немовби не відповідає напрямку і назві журналу.

Дуже прошу і благаю Вас: не робіть цього, не відштовхуйте нас від свого журналу цим кроком. Нехай живе і надалі «Служба взаємодопомоги», вона прижилася, пустила своє коріння. Люди через журнал повірили одне одному. Вони шукають порятунку від своїх хвороб, допомагають порадами і випробуваними на собі рецептами. Люди не продають ці рецепти за купони, а від щирого серця діляться своїми знаннями і досвідом.

У цей важкий час, коли ліків навіть за великі гроші не купити і хворому нічим дістатись з села до лікарні, не позбавляйте людей нашої рубрики. А якщо хтось і знайшов для себе рецепт, то для гарантії хай ще проконсультується з лікарем. От і вся проблема. Даремно ви хвилюєтесь, що не маєте морального права публікувати такі аматорські рецепти. Адже в інших газетах і журналах є такі розділи (наприклад у «Сільських вістях»).

Журнал дуже цінний, у ньому є все, а «Служба взаємодопомоги» чи не найцінніша його рубрика. Може, не варто вміщувати «Наш календар» аж на цілу сторінку. Ми без нього можемо обійтись. Замість нього бажано було б давати рубрику «Мій сад, город» або вміщувати гарні краєвиди української природи, особливо це стосується четвертої сторінки обкладинки.

Шановна редакціє, прошу вас від багатьох дописувачів і передплатників журналу: залишіть таку бажану для нас рубрику, ведіть її, будь ласка, і надалі. А ми будемо давати вам цікаві матеріали до журналу, будемо пропагувати його серед людей. Знайте, що журнал ми цінуємо і чекаємо.

Т. Романик,
Вінницька обл.,
Липовецький р-н

●

Мені 42 роки, а я вже стала інвалідом і не знаю, що мені далі робити — страждаю на миготливу аритмію серця. Будь ласка, надрукуйте мого листа, може, хтось уже вилікувався від такої хвороби й мені допоможе позбутися цього лиха.

Марія Василівна Славницька,
Івано-Франківська обл.,
м. Снятин, вул. В. Коснятина, 20

У номері

«Дім, сад, город» (українською мовою)

Щомісячний виробничо-практичний журнал
№ 7, липень, 1993 р.
Видається з 1989 р.
Київ, видавництво «Нива»

Здано до набору 12.05.93. Підписано до друку 18.06.93.
Формат 60×84 1/8. Папір офсетний № 1. Офсетний друк.
3,72 умовн. друк. арк., 16,74 умовн. фарб.-відб., 7,5 обл.-вид. арк.
Тираж 116896 прим. Зам. 0118307.

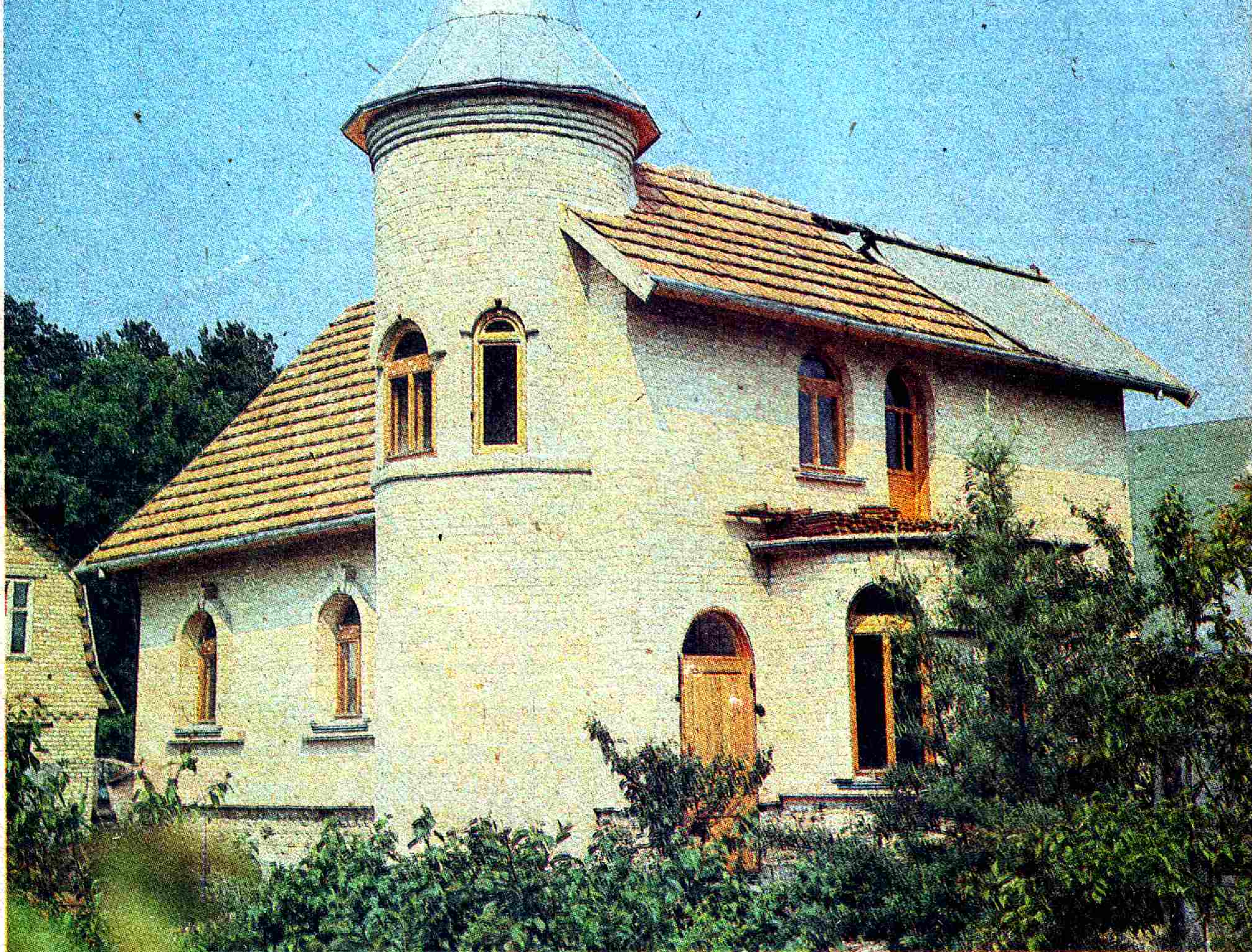
Адреса редакції: 252054, Київ-54, вул. Павлівська, 11-г, тел. 216-05-40.
Відділ листів і реклами — 216-40-25.
Журнальний комплекс видавництва «Преса України»,
252146, Київ-146, вул. Героїв космосу, 6.

Індекс 74142

Оперативність, надійність, максимальний облік інтересів клієнтів

Страхова компанія «АСКОЛЬД» пропонує:

- страхування власного майна
- страхування будівель та споруд на садових ділянках
- страхування власного автомототранспорту
- комплексне страхування життя та здоров'я внаслідок нещасного випадку, навмисних дій третіх осіб тощо
- комплексне страхування основних та оборотних засобів.



Страхування майна проводиться з урахуванням ринкових цін за заявленою вартістю.

При страхуванні життя, здоров'я страхова сума не обмежена.

Страхова допомога виплачується протягом 72 годин без зайвих документів та бюрократичних зволікань.

Умови страхування чітко викладені в страхових полісах.

На Вас чекають по телефону:

У Києві: 225-01-06
У Івано-Франківську: код. 8-03422, тел. 2-55-26
У Луганській області: м. Новоайдар, код. 8—06445, тел. 9-24-67
У Запорізькій області: м. Бердянськ, код. 8—06153, тел. 3-81-49

ISSN 0235—6368. Дім, сад, город. 1993. № 7. 1—32